



Quintessenz

RESTAURANT & BAR

SILVESTERMENÜ

Amuse-Bouche



MOSAIK VON DER ZUCCHINI

*Mit gebrannter burrata, maracuja,
pistaziencrostini und feldsalat*



TOMATEN - CONSOMMÉ

Mit trüffel



CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL

*Mit eingelegten calamansi, Sibirischer Stör
Kaviar und Soja-Linsen*



18 STUNDEN IM OFEN GEGARTES US- RINDER-ROASTBEEF

*Mit rosa-pfeffer-jus jungen rahmgemüse und
maronen-kartoffel-creme*

oder

GEBRATENES STEINBUTT-FILET

*Mit leichter safran-velouté, gerösteten mandel
brokkoli und lila kartoffelstroh*



SCHOKOLADEN GANACHE

*Mit geblämmten marshmallow, champagner-
praline und mascarpone-crunch*

SYLVESTER MENU

Amuse-Bouche



MOSAIC OF ZUCCHINI

*With roasted burrata, passion fruit, pistachio
crostini and lamb's lettuce*



TOMATO CONSOMME

With truffle



SCALLOP CEVICHE

*With pickled calamansi, Siberian sturgeon
caviar and soy lentils*



US BEEF ROAST COOKED IN THE OVEN FOR 18 HOURS

*With pink pepper jus, young creamed
vegetables and chestnut-potato cream*

or

ROASTED TURBOT FILLET

*with light saffron velouté, roasted almond
broccoli and purple potato straws*



CHOCOLATE GANACHE

*With flamed marshmallow, champagne
praline and mascarpone crunch*

Preis pro Person / Price per Person 139 euros

