

Riehmers

Silvestermenü 2017

Amuse Bouche

Entenleber-Parfait
mit Feigen und Brioche

Ochsenschwanz-Consommé mit Celestine

Steinbutt mit Champagner-Sabayon
und karamellisiertem Chicorée

Kalbsblankett in der Blätterteigpastete

Bretonischer Hummer mit Safran-Taglierini

Brust von der „Challans Ente“
mit Hagebuttensauce,
Rosenkohl und Pommes macaire

Epoisses mit Stuttgarter Gaishirtle

Lauwarmer Mandelkuchen
mit Mango-Granatapfel-Ragout
und Blutorangeneis

89,00 € p.P.

Passende Weinbegleitung 41,00 €
(inklusive 0,75l Mineralwasser von Selters)