

## Sylvester im La Bouche

Cremiges Süppchen aus Steinpilzen mit Thymianschaum  
oder

Consomée von der Biowachtel mit pochiertem Wachtelei

Feines Ragout von Meeresfrüchten  
unter der Blätterteighaube

oder

Bio-Ochsenbäckchen mit Kräutersaitlingen  
unter der Blätterteighaube

Sorbet von der Ananas

Rosa gebratenes Karree vom Poltinger Kalb in Armagnac-Jus  
mit Ecrassé von Kartoffeln und Roter Beete,  
dazu grüne Bohnen

oder

Filet von der Lotte in Safran-Cremant-Sauce  
mit schwarzem Reis und karamellisierten Urkarotten

Creme Brûlée, Fondant au Chocolat, Petit four

Preis pro Person 64,50€