SILVESTERMENÜ

- GRUß AUS DER KÜCHE -

VORSPEISEN

Langsam gegarter Schweinebauch in Tonkatsu-Lack mit gebratenem Shiitake, Pastinakencreme, Weißkohl und grünem Apfel

oder

Asiatisch eingelegter Lachs mit Dillcreme, Frisée-Salat und Radieschen

oder

Kürbiscreme mit Enoki-Tempura, Haselnussmayonnaise und Limette

ZWISCHENGÄNGE

Schweinebäckchen mit Knollensellerie und gereiftem Käse

oder

Gegrillter Little Gem mit Flusskrebsen, Schalentiermayonnaise, confierten Tomaten, Grapefruit und Brioche-Crunch

oder

Geräucherter Knollensellerie mit Kalamata-Oliven, Knoblauchcreme, Haselnuss-Beurre-Blanc und Knollensellerie-Crunch

HAUPTGERICHTE

Leicht geräucherte Canette mit Rotkohl, Pommes Fondant, Grünkohl-Crunch und Gewürzjus

oder

Gebratener Heilbutt mit Miesmuscheln, Champagner-Beurre-Blanc, Chorizo-Crumble, Dill-Kartoffelmousseline und butterzartem Lauch

oder

Gebratene Topinambur mit Safranrisotto, Joghurt-Feta-Creme, Granatapfel und Pepitas

DESSERTS

Pistazien-Crèmeux mit Sablé-Keks, Cranberrys und Vanilleeis

oder

Weiße-Schokolade-Kastanien-Crèmeux mit Sanddorncoulis, Kaffeepulver und Kastanien-Crunch

oder

Käseauswahl mit Zwiebelchutney, Trauben und Nussbrot

4-Gänge-Wahlmenü für €73,50 p.P. (exkl. Getränke).
Bitte beachten Sie, dass Änderungen im Menü je nach Verfügbarkeit der Zutaten möglich sind.

DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR