



LEONHARD BADER
KULINARIK

GROSSE SILVESTER SAUSE

31.12.2023

Aperitivempfang - 18:30 Uhr | Menübeginn - 19:00 Uhr

VORNEWEG

KLEINE MINI BAGUETTE VON LENOTRE PARIS
Butter aus der Normandie | geräucherter
Frischkäse | Culatello

SORBET

SORBET VON SIZILIANISCHEN ZITRONEN
Champagner-Limunara Aufguss

VORSPEISE *AUF DER ETAGERE SERVIERT*

GEFLÄMMTER GRÖNLÄNDER LANGOUSTINO
Shiso-Miso Sauce | kandierte Yuzuschale

HAUPTGANG

RINDERFILET „WELLINGTON“
Madeira-Trüffel Jus | Gemüse
Trüffel-Wirsing

SASHIMI VOM BIG EYE THUNFISCH
Kospo-Kim-Chi Vinaigrette | Imperial Kaviar

KOBE BEEF TATAKI
Umboshi-Sake Sauce | Räuchermayonnaise
fermentierte Bohnencreme

DESSERT

DER SÜSSE SCHWANENSEE

149€ pro Person || inkl. Aperitiv

ZWISCHENGANG

STEINBUTTFILET AUS DER VENDÉE
Extrakt von Felsenfischen, Safran &
Tomaten | Oktopus | Sepiolinis
Ravioli von Muscheln