



« BLACK CARNOTZET »
SILVESTERABEND 2018

Jakobsmuscheln aus der Bretagne
als Carpaccio mit schwarzem Trüffel
Glas Champagner, Michel Reybier brut

Knuspriges Bio Ei
Geräuchertes Lachs Filet, Kaviar Kaluga Queen
Château Cos d'Estournel blanc 2013

Schwarzes Fondue :
mit Feldsalat und schwarzem Trüffel
Château Cos d'Estournel rouge 1999

Ambassador Trüffel
Weisse Schokolade, Apfel, Karamell
Tokaj Aszú Hétszölő

Mignardises
Früchte und Las Lomas Grand Cru Schokolade

Während des Feuerwerks
Glas Champagner, Michel Reybier brut