

SILVESTER 2023/2024 IM LEO'S

APERITIF

Louis Roeder Collection Champagner

**SOLD
OUT**

MENÜ

Mousse von Steinpilzen | Weißer Portwein |
geräucherte Entenbrust | Kerbel

* * *

Tataki vom Tuna | Nori Blatt | Spicy Ponzu | Yuzu |
gebackenes Garnelen Wan Tan | Shiso

* * *

Schaumsüppchen | Marone | Rémy Martin XO Cognac |
Rehschinken von Huber aus Österreich

* * *

Confierte Seeteufelbäckchen | Krustentier Sud | Safran |
Wurzelgemüse | Erbsenkresse

* * *

Rinderfilet im Heu gegart | Ochsen-Praline | Madeira Jus |
Petersilienmousseline | gerüffelttes Kartoffelgratin | Perigord-Trüffel

* * *

Valrhona Schokolade | Haselnuss | Gin Tonic |
geröstete Kakao Erde | Joghurtbiskuit | Krokant | Gold

PRO PERSON € 159,-

DER ABEND BEGINNT MIT DEM APERITIF UM 19.00 UHR
UNSER SILVESTER-MENÜ SERVIEREN WIR IHNEN UM 19.30 UHR.
AB 23.00 UHR ÜBERNIMMT DJ DaReima DEN „PARTY-DANCEFLOOR“
GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT BIS 00.00 UHR DANACH OPEN PARTY