

'S LAURENT

Silvester-Menü 2011

Amuse Bouche

Amuse bouche

~~~

### Mousse und Tartar von der Räucherforelle, Blumenkohl-Safrancreme, Senfvinaigrette und Forellenkaviar

*Mousse et tartare de truite fumée, une crème de choux fleur safranée,  
une vinaigrette au concombre a la moutarde, du caviar de truite*

~~~

Lachsfilet im Parmaschinken gebraten auf Räucherlachsauce und pikantem Chorizorisotto

*Saumon en habit de jambon de parme, une sauce au saumon fumé et
un risotto épicé au chorizo*

~~~

### Brust und Ravioli von der Ente auf Topinambur-Walnussragout

*Aiguillette et raviole de canard sur un ragoût de topinambour à la noix*

~~~

Hirschkeule am Stück gebraten und Ragout in Wacholdersauce, Rosenkohl, Birne und Haselnußschupfnudeln

*Gigot de cerf sur son ragoût à la bais de genièvre, des choux de Bruxelles,
des poires et des Schupfnudeln á la noisette*

~~~

### Soufflé und Rahmeis vom Ziegenkäse mit Balsamicokirschen

*Soufflé et glace au fromage de chèvre avec des cerises au balsamique*

Preis pro Person 88,00 Euro

*Wir bieten eine Weinbegleitung zum Menü an*

Sehr verehrte Gäste bei unseren Menüvorschlägen  
behalten wir uns Änderungen vor.