
REFUGIUM
KLOSTER
HOCHSTRASS
HOTEL

SILVESTERMENÜ 2018



GRUSS AUS DER KÜCHE



SAFRAN PROFITEROLES
FRISCHKÄSEFÜLLE | GURKE | TOMATE | GIN TONIC
oder

LIASON VON HAUSGERÄUCHERTER ENTENBRUST & LACHS CEVICHE



TOPINAMPURCREMESUPPE
URKAROTTE
oder

RINDSCONSOMME
LILA TRÜFFELNOCKERL



LIMETTEN-ROSMARIN-THYMIAN-SORBET



REHFILET
DIRNDL | BIRNEN | CASHEW
oder

SEEZUNGE
GRANNY SMITH KRUSTE | VANILLERISOTTO
oder

PIKANTER KAISERSCHMARRN
PARMESAN | SPINAT



DRY AGED BEEF
OFENKÜRBIS | WEISSER WACHOLDERSCHAUM | TRÜFFEL-HERZOGINKARTOFFELN
oder

CONFIERTE LACHSFORELLE
KAROTTEN-INGWER-TALER | BROKKOLISCHAUM | HEIDELBEERE
oder

HAUSGEMACHTE MARONI-GNOCCI
MORCHELN | ROTE RÜBE | KRESSE



HOCHSTRASSER SCHWARZWÄLDER-KIRSCHINTERPRETATION
oder

ZWETSCHKENTOPFENKNÖDEL
TONKABOHNENBRÖSEL | VANILLE