



**CHEERS TO
TASTE & TIME**



**SILVESTER
MENÜ**

LAUPHEIMER

KLASSISCHES MENÜ

Aperitif: New-Year's-Kir
(nicht im Menüpreis enthalten)



Helles und dunkles Wurzelbaguette
Grillgemüsecreme | Gesalzene Landbutter | Oliventapenade



Gruß aus der Küche
Feldsalat | Wachtelei | Parmachip



„Pollo Tonnato“
Hauchdünn geschnittene Hähnchenbrusttranchen in Thunfischcreme
Hähnchen | Thunfisch | Mayonnaise | Kapern | Limette



Weißer Tomatencremesuppe mit Porcini Ravioli
Tomate | Steinpilz | Basilikumkaviar | Olivenöl



Clementinen Sorbet mit Bellini-Pfirsich-Schaum
Clementine | Laupheimer Sekt Cuvée | Pfirsich



Zart rosa gegartes Kalbsfilet mit gratinierten Kartoffeln
Kalb | Karamellisierte Zwiebeln | Barolojus | Kartoffel | Vichy Karotte



Buttermilchbällchen mit Crème-Brûlée-Eiscreme
Blattgold | Sauerkirsche | Brombeermark

Preis pro Person 86 €

VEGETARISCHES MENÜ

Aperitif: New-Year's-Kir
(nicht im Menüpreis enthalten)



Helles und dunkles Wurzelbaguette
Grillgemüsecreme | Gesalzene Landbutter | Oliventapenade



Gruß aus der Küche
Feldsalat | Wachtelei | Trüffel | Artischocke



Vegano Pollo „Caesar Art“
Pflanzliches Hähnchen | Mayonnaise | Parmesan
Romanasalat | Senfkorn | Limette



Weißer Tomatencremesuppe mit Porcini Ravioli
Tomate | Steinpilz | Basilikumkaviar | Olivenöl



Clementinen Sorbet mit Bellini-Pfirsich-Schaum
Clementine | Laupheimer Sekt Cuvée | Pfirsich



Gegrillte Aubergine auf Erbsenpüree
Aubergine | Erbse | Granatapfel | Griechischer Joghurt



Buttermilchbällchen mit Crème-Brûlée-Eiscreme
Blattgold | Sauerkirsche | Brombeermark

Preis pro Person 68 €