

GALADINNER



COCKTAIL

Melone mit Cosmopolitan.
Praline aus Ziegenkäse und Schokolade.
Waldpilz-Mousse im Knusperkegel.
Brioche mit gebratenem Tintenfisch vom Hakenfang.
Kroketten mit Knoblauchgarnelen.
Shot aus Algen und Cava.
Bulgur, Kefir, Plankton, essbare Blüten und Limette.

MENÚ

XL-Ravioli vom schwarzen Schwein mit weißer Wermutsoße und weißem Trüffel.
Wolfsbarsch mit würziger Karottencreme und Limettenkaviar.
Mojito-Sorbet.
Milchzicklein.
Pistazien-Coulant.
Weihnachtliche Süßigkeiten.
Glückstrauben.

*** **GETRÄNKE**

Mineralwasser, nationales Bier und Erfrischungsgetränke. Weißwein Marqués de Riscal D.O. Rueda. Rotwein Ramón Bilbao Reserva D.O. Rioja. Cava Freixenet Brut Barroco D.O. Cava.

PREIS PRO PERSON: 200,00 € (Mehrwertsteuern inkl.)

Offene Bar bis 02:00 Uhr

