

SILVESTERMENÜ

EMPFANG

TATAR VOM WEIDERIND

im cornetto | wasabi | störkaviar

JAKOBSMUSCHEL

süß sauer mariniert | kerbelstaub | portweinfleige

FINE DE CLAIRE AUSTER

sauce mornay

KARAMELLISIERTER PICANDOU

kürbis | himbeere

MENÜ

DUETT VON DER CARABINERO ROTGARNELE

portweinfleige | cashewcreme | kräuterschwamm

STEINPILZ ESSENZ

gemüseperlen | eigener ravioli

BRETONISCHER HUMMER

karotte | estragon | sauce choron

RUINART ROSÉ SORBET

tamarillo

RINDERFILET WELLINGTON

sellerie | wintergemüse | perigord trüffel

oder

SEETEUFELFILET

krustentier beurre blanc | kartoffel | spinat | fjordlachskaviar

MILLE FEUILLE VON DER TONKABOHNE

karamellisierter blätterteig | birne | rosmarin | haselnuss



**DAS
LAKES**

RESTAURANT &
BAR

MENÜ VEGETARISCH

VARIATION VON DER BEETE

forme d'ambert | erbsengrün | brombeere

STEINPILZ ESSENZ

gemüseperlen | eigener ravioli

MARINierter KRÄUTERSAITLING

karotte | estragon | sauce choron

RUINART ROSÉ SORBET

tamarillo

GEBACKENE KARTOFFEL PETERSILIEN ZIGARRE

sellerie | wintergemüse | perigord trüffel

MILLE FEUILLE VON DER TONKABOHNE

karamellisierter blätterteig | birne | rosmarin | haselnuss

€ 190,00 pro Person inklusive Sektempfang



**DAS
LAKES**

RESTAURANT &
BAR