

Salz

K R U S T E

restaurant & bar

Silvestermenü 2015

Menü:

Variation aus getrüffelter Maronencreme-Suppe, gebackenem Safran-Risotto und Fenchel-Pomelo Salat mit gratiniertem Ziegenkäse

*

Silvester Hot-Pot:

Asiatisches Fondue mit einer Geflügelbrühe als Basis

Zum garen: Yellow-Fin Tuna, Garnelen, Saibling, neuseeländisches Rinderfilet und Perlhuhn

Zum dippen: hausgemachte Avokadocreme. Theryaki Soße, Tomaten-Chilli-Salsa

Beilagen: Jasmin-Reis und buntes Saisongemüse

*

Lebkuchen Crème Brûlée / Schoko-Espuma und Quitten / Thai-Mango mit Basilikum-Sorbet

Preis je Person: € 69,-

Im Preis ist unser hausgemachtes Brot mit ligurischem Olivenöl und hawaiianischem Salz und ein Glas Cremànt um Mitternacht inklusive