

Sab

K R U S T E

restaurant & bar

Silvester-Menü

Marbré de Foi Gras et Cepes avec Brioche
Terrine von der Gänseleber und Steinpilzen mit Brioche

*

Bouillabaisse avec Rouille

*

Filet de boeuf charolais cuit en croûte de sel avec truffe de
perigot et pommes de terres gratinees
*Rosa gegartes Rinderfilet aus der Heu-Meersalzkruste mit Perigot Trüffel und
Kartoffelgratin*

Oder

Saint Pierre cuit en croûte de sel avec trois de onions et du
safran
Filet vom Saint Pierre in der Salzkruste gegart mit Dreierlei von der Zwiebel

Crêpes Suisettes avec crème glacée maison
Süsser Crêpes mit hausgemachtem Rahmeis

Oder

French Fromage avec chutney
Französische Käsevariation

„Wenn das alte Jahr erfolgreich war, dann freue dich aufs Neue. Und war es schlecht, ja dann erst recht.“ (Albert Einstein)

Sals

K R U S T E

restaurant & bar

Preis des Menüs inklusive einem Glas Champagner brut, Bruno Paillard um 00.00 Uhr: € 95,-

Weine und Getränke:

Hausgemachter Tonka-Mule als Aperitif € 7,50
Winzersekt 0,1 L als Aperitif € 7,50

Weinbegleitung:

I. Gang:

2015 Jurancon Doux, Domaine Latrille, Jurancon, Südwestfrankreich

II. Gang:

2014 Cistus, Chateau La Liquiere, Faugères

III. Gang:

2012 Château Brun St. Emilion, Château Brun, Bordeaux

IV. Gang:

Champagner Brut, La Cuvée rosé, Laurent Perrier, Champagne

Preis : € 40,-

„Vergesse nie, dass das Leben kurz ist, also breche nie die Regeln. Vergebe schnell, Küsse bedächtig, liebe ehrlich, lache oft und lass NIEMALS zu, dass du das Lachen verlierst!“