

Hippocampus

New Year's Eve Menu 2017

Pumpkin & coconut cream with tuna & avocado tartare, rice cake and pistachios
Kürbis-Kokosnuss-Creme mit Thunfisch-Avocado-Tatar, Reiswaffel und Pistazien

★ ★ ★

Baby spiny lobster au gratin on lentils with mustard hollandaise sauce
Gratinierte Babylanguste auf Linsen und Senf-Hollandaise Sauce

★ ★ ★

Fontina cheese & potato & quail egg Tortelli with Thai asparagus and black truffle sauce
Fontinakäse-Kartoffel-Wachtelei-Tortelli mit Thaispargel und schwarze Trüffelsauce

★ ★ ★

Roasted wild sea bass fillet on Jerusalem artichokes purée with clams and bottarga
Gebratenes Seewolffilet (Wildfang) auf Topinambur-Püree mit Venusmuscheln und Bottarga

★ ★ ★

Champagne & Campari Sgroppino
Sgroppino mit Champagner und Campari

★ ★ ★

Tenderloin in porcini mushroom crust with polenta, glazed shallots and stuffed artichokes
Rinderfilet in Steinpilzkruste mit Polenta, glasierten Schalotten und gefüllten Artischocken

★ ★ ★

Dessert variation Hippocampus
Dessertvariation Hippocampus

€ 129,50