



FORSTHAUS



am See



SILVESTERMENÜ 2024

FERMENTIERTE JAKOBSMUSCHEL AUF
GEGRILLTER WASSERMELONE MIT DILLÖL,
ZITRONENVINAIGRETTE UND IMPERIAL-KAVIAR

WEINBEGLEITUNG FOLGT

~

BISQUE VON DER KÖNIGSKRABBE
MIT KRABBFLEISCH UND KORIANDERÖL

WEINBEGLEITUNG FOLGT

~

POCHIERTER SKREI AUF BLUMENKOHLPÜREE
MIT MARINIERTEM KRESSESALAT UND DILLSCHAUM

WEINBEGLEITUNG FOLGT

~

ZITRONEN-MINZE-SORBET

~

RINDERFILET IM KRÄUTERMANTEL
MIT EINER SWEET-SHERRYREDUKTION,
BOHNEN-EDAMAME-RAGOUT
UND KARTOFFELKRAPFEN

WEINBEGLEITUNG FOLGT

~

HIMBEER-ZIMTSCHNITTE
MIT PORTWEINKIRSCHEN UND PISTAZIENEIS

WEINBEGLEITUNG FOLGT

~

KÄSE VOM STARNBERGER KÄSELADEN

WEINBEGLEITUNG FOLGT

~

GLAS FERRARI BRUT ODER ROSE BRUT UM MITTERNACHT
MENÜ 169,- P.P. / **WEINBEGLEITUNG**