



GRAND HOTEL WIEN

31. Dezember 2017 - Silvester im “Le Ciel”

Festmenü / Gala menu € 335,00

Weinbegleitung / Wine accompaniment € 230,00

Amuse Bouche

Rote Rüben
mit Cassis & Gold Selection Kaviar

* * *

Eingelegter Butternusskürbis
mit Ribisel & Suave Chili

* * *

Rote Garnele
mit Austerntatar & Galia Melone

* * *

Seezunge
mit Eiskraut & Senfkörnern

* * *

Wagyu Beef
mit Gänseleber & Perigord Trüffel

* * *

Bittersalat
mit Fourme d’Ambert & Madeira

* * *

Cognaccrème
mit Bouvieressig & Kakao

Süßer Abschluss

Amuse Bouche

Beetroot
with cassis & Gold Selection caviar

* * *

Marinated butternut squash
with redcurrants & Suave chili

* * *

Red prawn
with oyster tartare & Galia melon

* * *

Sole
with iceplant & mustard seeds

* * *

Wagyu beef
with goose liver & perigord truffle

* * *

Bitter salad
with Fourme d’Ambert & Madeira

* * *

Cognac cream
with Bouvier vinegar & cocoa

Sweet finish