

MENU

GRUSS AUS DER KÜCHE
Kalbstatar // Saibling // Parmesan

FELDSALAT
geräucherter Lachs vom Lachshaus Riga //
Kartoffeldressing // Brioche

ERBSEN-MINZ-SCHAUMSÜPPCHEN
Jakobsmuschel // Brunnenkresse

HEILBUTT UND
ROTE WILDFANG-GARNELE
Safran Fregola Sarda // Hummerschaum //
Bronzefenchel

RINDERFILET »ROSSINI«
Gänsestopfleber // Trüffel //
Sauce Albufera // Kartoffelschnee

VALRHONA SCHOKOTÜRMCHEN
Dreierlei von der Himbeere

4 Gang Menü (ohne Fisch)
98.-
5 Gang Menü
129.-

OSKAR MARIA BRASS ERIE

SILVESTER MENU 2024

ABLAUF

Beginn um 19 Uhr (Menübeginn 19.30 Uhr)
Musik Programm: Gypsy Swing mit dem
Raffael Müller Trio
Reservierung via OpenTable

EIN BISSER'L GLAMOUR
Imperialkaviar vom Grand Caviar House, München
Serviert mit Blinis // Creme Fraiche //
Schalotten und Ei
50 gr **140.-** // 125 gr **290.-**

Alle Preise in Euro inkl. 19% Mwst.

VEGETARISCH

GRUSS AUS DER KÜCHE
Avocado Tatar // frittiertes Wachtelei //
Parmesan

FELDSALAT
Gebackene Artischocke // Kartoffeldressing

ERBSEN-MINZ-SCHAUMSÜPPCHEN
Ziegenfrischkäse // Brunnenkresse

TAGLIOLINI
Perigord Trüffelschaum // frischer Trüffel

TATIN VOM
PROVENZIALISCHEM GEMÜSE
San Marzano Kompott // schwarze Nüsse //
Pistou

VALRHONA SCHOKOTÜRMCHEN
Dreierlei von der Himbeere

4 Gang Menü (ohne Pasta)
89.-
5 Gang Menü
109.-