New Year´s Gala-Dinner

gegrillte Black Tiger Garnele
Couscous-Salat | Räuchertomaten | Rote Bete Schaum

Gemüseconsommé
Pilztascherl | feine Gemüsestreifen

im Strudelteig gebackener Ziegenfrischkäse
Kartoffel-Karottenmousseline

Passionsfruchtsorbet
Sekt | Granatapfel | Minze

Gedämpfter Heilbutt
Ofentomaten | Friséesalat | Spinatschaum | Sepiarisotto

KOSIS NEW YEAR'S Dessertvariation
Mousse von der Edelschokolade |
Mohn-Topfenmoussenockerl |
Beerenragout | Cookie-Eis

EUR 59.- pro Person