

ATELIER TIAN

SILVESTER MENÜ

APERITIF ZUR BEGRÜSSUNG

HORS D'OEUVRE

“DAS BROT”

I GANG

Bayrische Bio Garnele | Wasabi | Quinoa | Krustentier-Schaum | Kaiso Salat
oder

BBQ-Gyoza | Haricot de Mer | Sesam | Wasabi | Kaiso Salat

II GANG

Klößchen vom Flußkrebs & Hecht | Imperial Kaviar | Rosenkohl | Beurre blanc
oder

Wirsingbällchen | Sauerkraut | Traube | Kartoffel | Hafer

III GANG

Junges Huhn “Teriyaki” | Ingwer | Lauch | Pak Choi
oder

Artischocke | Pininenkerne | Safran | Arancino

IV GANG

Dry aged Rinderfilet | Trüffel | Schwarzwurzel | Hollandaise | Steinpilz
oder

Linguine | Trüffel | Schwarzwurzel | “No-Hollandaise” | Steinpilz

V GANG

“Opera Atelier Tian 24” | Espresso | Himbeere
oder

“Death by chocolat” | Vegan

oder

Bergkäse | Chutney | Nussbrot

HAPPY END

Preis pro Person 180,- in 5 Gängen
inkl. Aperitif & Häppchen

Das Menü eignet sich für junge Erwachsene ab 15 Jahren!

Silvester im Atelier Tian