Silvester im Qu4rtier

19:00 Uhr

Klassisch

Ein herzliches Willkommen!
Wir präsentieren unser Silvestermenü,
optional mit einer passenden Weinbegleitung.

Aperitif

Qu4rtier Spritz 6,90
Hausgemachter Sirup, Crémant Bouvet
Auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorab

Lachstranche, glasig temperiert [2]
Buttermilch, Dill, Winterrettich, Lachskaviar

Zwischendurch I

Waldpilzessenz
Kräuteröl, Gemüsejulienne, Célestine

Zwischendurch II

Jakobsmuschel und Garnele
Blumenkohlcrème, frittierte Kapern, schwarzer Knoblauch

Hauptsache

Kalbsentrecôte, rosa gebraten [9]
Pastinakenpüree, grüner Spargel, Pommes Pavé, Rosmarinjus

Zu guter Letzt

Crème au chocolat [3]
Kirschragout, Joghurteis, Mandel-Crumble

Jahreswechsel

Champagner Gosset Grande Reserve Brut
Champagnerhaus Gosset, Frankreich, Champagne.

oder

Champagner-Bratbirne, alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger, Deutschland, Württemberg.

5 GÄNGE *Klassisch* 109,00
+Weinbegleitung auf Wunsch 35,00

QU4RTIER
–RESTAURANT & BAR–

Silvester im Qu4rtier

19:00 Uhr

Vegetarisch

Ein herzliches Willkommen!
Wir präsentieren unser Silvestermenü,
optional mit einer passenden Weinbegleitung.

Aperitif

Qu4rtier Spritz 6,90
Hausgemachter Sirup, Crémant Bouvet
Auf Wunsch auch alkoholfrei.

Vorab

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Tofu und Gemüse [2]
Kokossud, Kerbel, Winterrettich, vegetarischer Kaviar

Zwischendurch I

Waldpilzessenz
Kräuteröl, Gemüsejulienne, Célestine

Zwischendurch II

Gebratene Kräuterseitlinge
Blumenkohlcrème, frittierte Kapern, schwarzer Knoblauch

Hauptsache

Getrüffeltes Risotto [1,9]
Buntes Ofengemüse, Kräuter, Gemüsechips

Zu guter Letzt

Crème au chocolat [3]
Kirschragout, Joghurteis, Mandel-Crumble

Jahreswechsel

Champagner Gosset Grande Reserve Brut
Champagnerhaus Gosset, Frankreich, Champagne.

oder

Champagner-Bratbirne, alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger, Deutschland, Württemberg.

5 GÄNGE *Klassisch* 99,00
+Weinbegleitung auf Wunsch 35,00

QU4RTIER
–RESTAURANT & BAR–