



FACIL Silvestermenü 2022

SAIBLING VON BIRNBAUM - WILDER BLUMENKOHL, SCHNITTLAUCH UND BERGAMOTTE

STÖR VON DER MÜRITZ - IMPERIAL KAVIAR, SELLERIE UND VERBENE

COCKTAIL VOM CARABINERO - TOMATEN-MARMELADE, GERÄUCHERTE BURRATA UND EARL GREY

WEISSER TRÜFFEL - POCHIERTES LANDEI, RAHMSPINAT UND MARONE

RÜCKEN VOM FLÄMINGER REH - ANANAS, SECHUANPFEFFER UND SAUCE ROUENAISE

BACKE VOM CHAROLAISE RIND MIT PERIGORDTRÜFFELJUS - KÜRBIS, KUMQUAT UND KOKOS

DIE ERDNUSS – SCHWARZE JOHANNISBEERE

MEDJOUL DATTEL - ZITRUSFRÜCHTE, ARABICA KAFFEE UND KARDAMOM

WEINE ZUM MENÜ

2019 EIGENART, SILVANER, WEINGUT MAX MÜLLER I, FRANKEN

2018 MEURSAULT „GRANDS CHARRONS“, DOMAINE MICHEL BOUZEREAU, BURGUND

2010 BOLGHERI „GUIDALBERTO“, TENUTA SAN GUIDO, TOSCANA

1995 CHATEAU COUTET, 1ER CRU CLASSE, BARSAC

8-Gänge-Silvestermenü im Restaurant FACIL
mit musikalischer Begleitung und Mitternachtschampagner pro Person 740 Euro
(Menü inklusive Aperitif, Weine zum Menü, Mineralwasser, Kaffee oder Tee)

8-Gänge-Silvestermenü im THE MANDALA ROOM
mit Mitternachtschampagner pro Person 580 Euro
(Menü inklusive Aperitif, Weine zum Menü, Mineralwasser, Kaffee oder Tee)