

# Silvestermenü

Glas Crémant Rose

Dazu servieren wir

I

## Kürbiskern-Cornetto

Knusperhörnchen mit Ziegenfrischkäse, getrockneten Tomaten, Oliven und Basilikum

II

## Rote Beete Carpaccio

Fein geschnittene Rote Beete in Orangen-Dressing, mit Chips aus Topinambur, gerösteten Walnüssen und Wildkräuter-Salatgarnitur

III

**Mousseline vom Hokkaido Kürbis** mit geräuchertem Kretischen Scheinefleisch (Apaki), karamellisierten Maronen und gehobeltem schwarzen Trüffel

IV

## Loup de Mer

Filet vom wild gefangenen Wolfsbarsch gerillt, auf Griechischem Grießnudel-Reis in Safran-Weißwein-Sud, mit Venusmuscheln, vollendet mit Limettenzesten

V

Zur Geschmacksneutralisierung zwischen den Gängen  
Granatapfel-Sorbet mit Minze, aufgegossen mit Prosecco Rosé

VI

## Magoula

72 Stunden gegarte Rinderbäckchen in Rotwein-Reduktion mit Selleriepüree, pochierten Quittenwürfeln und Rosenkohl in Nusspanade

VII

## Mousse Melomakarono

Mousse aus griechischem Walnuss-Orangen-Kardamom Gebäck, an Mandel-Rosenwasser-Crumbel, dazu Schoko-Sesam-Sorbet (Tahini)

**Preis pro Person 69,50€**

**Kinder zwischen 6 und 12 Jahren zahlen den halben Preis**

**Beginn mit dem Aperitif 18.30 Uhr**

**Menübeginn um 19.00 Uhr**

**Das Restaurant schließt um 23.00 Uhr**

**Änderung Vorbehalten**

**Dezember**

Es erwartet Sie unser Weihnachtsmenü! Spanferkel, Zicklein, Traditionelle griechische Weihnachtsgerichte, Lammspezialitäten und Mittelmeerfische

**Öffnungszeiten während der Feiertage:**

**24.12.19 Geschlossen**

**25./26. 12 erster und zweiter Weihnachtsfeiertag ab 12.00 durchgehend geöffnet**

**31.12.19 Silvestermenü im Leon**

**01.01.19 Geschlossen**