

Silvestermenü Burg Hohenklingen 2017

Amuse bouche du gourmet

Hausgemachte Terrine vom hiesigem Wild
mit Sauce Cumberland

Hummerbisque «traditionelles»

Hausgemachte Seezungenravioli
An Ingwer-Champagnerschaumsauce

Hausgemachtes Birnen-Lavendelsorbet
mit Prosecco

"Chateau Briand"
vom Thurgauer Rind mit Sauce Foyot
dazu Pommes Berny und ein reichhaltiges Gemüsebouquet

Hausgemachte Charlotte "Royal"
mit Früchten garniert

Dreierlei Friandises zum Kaffee

Ein Glas Champagner zum Jahreswechsel

Menu Fr. 115.00