



# LUIS *Eatery*

**SILVESTERESSEN 31.12.2023**

## **APERITIF**

AUSTERN MIT ZITRUSFRÜCHTEN  
GOLD UND GEBRATENE SARDINEN MIT LIMETTE UND SCHNITTLAUCH  
TATAR VOM KALB MIT KAPERN MAYONNAISE  
GEMÜSE GAZPACHO  
KRABBen COCKTAIL

## **DAS ABENDESSEN BEGINNT UM 19.30 UHR**

JAKOBSMUSCHELN AUF AMARANTH-POLENTA UND INGWER-VINEGRAIT

PILZCONSOMMÉ MIT KARTOFFELRAVIOLI MIT EINER GRANA PADANO  
FÜLLUNG UND FERMENTIERTEM SCHWARZEN KNOBLAUCH

TAGLIOLINIO MIT VENUSMUSCHELN  
RÜBENSPIZTEN UND KNUSPRIGEM TOMATENBROT

ALASKA-SEELACHS IN ALPINER CURRYKRUSTE  
MIT PFEFFER-KARTOFFEL-SAUCE

RINDERFILET IN CREPINETTE MIT JERUSALEM-ARTISCHOCKEN  
UND MORCHELN

KALTER ZITRONEN-CONSOMMÉ,  
BROT MIT GRANNY-SMITH-SORBET UND FENCHEL

SCHWARZKIRSCH-ROCHET

PANDORO

185 EURO PRO PERSON (OHNE GETRÄNKE)

**DEGUSTATION VON 5 WEINSORTEN**  
70 EURO PRO PERSON