

Silvestermenu 2017

Tatar vom Dry Aged Roastbeef

Mit Quittenkompott

Champignons, gepickelte Radieschen

Avocado und Saiblings-Kaviar

* * *

Capuccino vom Hummer

mit Armagnac-Schaum

* * *

Rote-Bete-Carpaccio mit Frischkäse-Millefeuille

Jakobsmuscheln

Rucola und Orangensoße

* * *

Dry Aged Beef vom Steinwälder Bio-Weiderind

Sellerie- Karotten-Mousseline

getrüffeltes Kartoffelgratin

* * *

Avocado-Schokomousse

mit Eierlikörsoße

und Perlen vom Liebesapfel

Mit Dry Aged Rumpsteak € 64,00

Mit Dry Aged Rib Eye € 66,00

Mit Dry Aged Filet € 69,00

Im Rindfleisch aus der Öko-Modellregion Steinwald-Allianz steckt die ganze Erfahrung, die der Pfalzgraf an den Landungsstegen der Welthäfen gesammelt hat: Saftig-aromatisches Bio-Fleisch vom Weiderind kommt auf kürzestem Weg ins Aribo und wird im hauseigenen Reifeschrank veredelt.

Wir wünschen Ihnen schon heute Guten Appetit. Kommen Sie mit einem gelassen-genussvollen Silvesterabend gut ins Neue Jahr!

Auf bald! Ihre Aribo-Crew