

FITZROY

NEW YEAR'S EVE MENU

- AMUSE-BOUCHE - FITZROY-AUSTER ^(D,R)

FrISChe Pazifik-Auster, Yuzu-Ponzu-Granita, Fingerlimetten-Perlen, Oscietra-Kaviar und Shiso-Öl
2024 Torres Pazo das Bruxas, Rias Baixas, Spain – Albarino

- KALTE VORSPEISE - HAMACHI CRUDO ^(D)

Gelbschwanzmakrele, Calamansi Leche de Tigre, Avocado-Mousse,
knuspriger Quinoa, eingelegte Gurke und Thai-Basilikum
2024 Quinta Do Ermizio, Ronfe, Portugal – Vinho Verde

- WARME VORSPEISE - HUMMER-DUMPLING ^(A,B)

Handgemachtes Dumpling mit Hummer und Garnele in aromatischer Kokos-Laksa-Consommé
mit Kaffirlimette, Zitronengrasöl und Micro-Koriander.
2021 Dürnberg „Endlos“, Weinviertel, Österreich – Grüner Veltliner

- ZWISCHENGANG - GEBRATENER CHILENISCHER WOLFSBARSCH ^(D,G,N)

Geräucherte Dashi-Beurre-blanc, gegrillter Pak Choi, Lotuswurzel-Chips,
schwarzes Knoblauchpüree und Sesam-Cracker
2020 Penfolds Bin2, South Australia – Shiraz, Mataro

- SORBET - YUZU & LITSCHI

Yuzu-Sorbet, Litschi-Espuma, Sake-Gelee, Shiso und kandierter Ingwer, Cremant

- HAUPTGANG - WACHOLDERGERÄUCHERTER HIRSCHRÜCKEN ^(A,F,L)

Cremiges Selleriepüree, geröstete Maitake-Pilze, Kirsch-Hoisin-Reduktion,
eingelegte Brombeeren und knusprige Schalotten
2019 Henschke „Keyneton Euphonium“, Barossa, South Australia – C. Franc, C. Sauvignon, Merlot

- DESSERT - SCHWARZE SESAM OPERA ^(A,F,G,N)

fermentierte Zitrone – Schokoladen-Ganache – Granatapfel-Sorbet
2020, Yalumba FSW Botrytis, Wrattenbully, Australien – Viognier

279 € PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG 99 € PRO PERSON (optional mit 0.1 l Glas je Gang)

Bitte wenden Sie sich bei Lebensmittelunverträglichkeiten an unser Serviceteam, da es trotz sorgfältiger Zubereitung zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Unser Team nennt Ihnen gerne alle notwendigen Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.