

Silvester 2018/2019

Tartar vom Oberpfälzer Biokalb „Tokio Style“

zoe zoe zoe

Carpaccio vom Flusszander und arktischem Saibling

Safran Crema / Erbsenkresse / grobes Senf Creme Fraiche

zoe zoe zoe

Süppchen „Rote Bete trifft Pastinake“

geräuchertes Seeteufelmedaillon / Gemüsecrunch

zoe zoe zoe

Rosenberggarnele vom Grill

Feigenrotkohl / Cranberryschaum

zoe zoe zoe

Hausgemachtes Sorbet vom Irchenriether Gartenapfel

mit Champagner „Haton & Fils“

zoe zoe zoe

Filet vom irischen Weideangusrind

Trüffel-Walnuss-Kröstchen / Portweinjus /
Gehobelter Trüffel / grüner Kartoffelschaum / feine Wurzeln

zoe zoe zoe

Garache von weißer belgischer Schokolade

Cappuccino Schokoladenmousse / Black Current Eis

zoe zoe zoe

Beginn 18.30 Uhr

Preis pro Person : 85,00 Euro 70,00 Euro vegetarisch

Anmeldung unter Tel.:0961/419711 info@zoe-restaurant.de

Zoe Restaurant Unterer Markt 35 92637 Weiden