



Glücksmenü

Sylvesteraperitif

kleiner Gruß aus der Küche

Schottischer Lachs gebeizt

mit Wildheidelbeeren und Kräutern auf Chutney

Seatiger Garnelen

auf Reismudeln Asia, Honigdipp

Schwarzwurzelsuppe

mit Orangenote

Feldsalat und Kräutersalat

mit Köstlichkeiten vom Büffet

Sorbet von der Limette mit Vodka

Steak vom Dry Aged Färsen Roastbeef

in Portweinjus mit Süßkartoffelpüree

Dessertkreationen vom Büffet

und Käsevariationen

Ein Glas Mitternachtssekt zur Jahreswende

€ 68,00



Lichterglanzmenü

Sylvesteraperitif

kleiner Gruß aus der Küche

Schottischer Lachs gebeizt

mit Wildheidelbeeren und Kräutern auf Chutney

Jakobsmuscheln

auf orientalischem Kartoffel-Kichererbsen Curry

Balsaico-Kaviar

Schwarzwurzelsuppe

mit Orangenote

Feldsalat und Kräutersalat

mit Köstlichkeiten vom Büffet

Sorbet von der Limette

Italienisches Gran Parino Schweinesteak

auf Tagliatelle mit Gorgonzola und Blattspinat

Dessertkreationen vom Büffet

und Käsevariationen

Ein Glas Mitternachtssekt zur Jahreswende

€ 61,00

Sylvestermenü 2018