

SILVESTERMENÜ

31.12.2018 ab 17 Uhr

Zur Begrüßung 1 Glas Champagner

AMUSE GUEULE

Stracciatelle di Burrata mit Kräutersaitlingen,
Rucola Salat und San Marzano Tomaten
(Stracciatelle di Burrata with oyster mushrooms,
rocket salad and San Marzano tomatoes)

HUMMER AUF KARTOFFELPÜREE

mit Hummerschaum
(Lobster on mashed potatoes with lobster sauce)

Hausgemachte TAGLIATELLE

MIT GEHOBELEM WINTERTRÜFFEL
(Homemade tagliatelle with winter truffle shavings)

LIMETTE-MINZ-SORBET mit Sylter Wodka

(Lime-mint-sorbet with Sylt vodka)

Nordsee STEINBUTTFILET

mit Safran-Risotto und grünem Spargel
(North sea turbot fillet with safran-risotto
and green asparagus)

KALBSFILET an Portwein Jus

und zweierlei Karotten
(Veal fillet on a port wine jus
with two types of carrots)

Silvester Dessert

7 Gänge + Champagner

Pro Person € 129,-