



S I L V E S T E R M E N Ü
W I R S E G E L N R I C H T U N G 2019

Empfangs-Champagner



Vorspeise / Starter

Hummersüppchen mit Jacobsmuschel
Lobster soup with scallop



Zwischengang / Intermediate course

Oktopus mit Orangen-Bernaise
Octopus with orange-bernaise



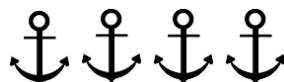
Hauptgang nach Wahl / Main course of your choice

Seeteufelfilet mit Kräuterpesto
Monkfishfilet with herbs-pesto

Kalbskarree mit Nußbutter

Loin of veal with nut butter

Beilagen: getrüffelter Kartoffel-Maronen-Stampf & Zucchini-Lorbeer-Creme
Side dishes: truffle potatoes-chestnut purée & zucchini laurel cream



Dessert

Oceans Dessert Trilogie

Karten für Ihr Silvester-Dinner erhalten Sie in unserem Restaurant zum Preis von 99 Euro pro Person.

Tickets for your New Year's Eve dinner are available in our restaurant at the price of 99 euros per person.