



## Ahoi! Wir segeln Richtung 2023...

### Aperitif:

Empfangs Champagner

### Vorspeise

Cremiges Steinpilzsüppchen

*Creamy porcini mushroom soup*

### Zwischengang

Halbe Languste in Buttersoße mit Wildkräutersalat

*Half lobster in butter sauce with wild herb salad*

### Hauptgang nach Wahl

Seeteufel in Bernaise-Safransoße

*Monkfish in Bernaise saffron sauce*

US Beefsteak

### Beilagen / Side dishes:

Kartoffeln-Maronen-Stampf mit Trüffel / *Smashed chestnut & potatoes with truffle*

Zucchini-Nest mit geschmorten Tomaten / *Zucchini nest with stewed tomatoes*

### Süßer Abschluss

Winterliches Dessert-Duett

*Karten für Ihr Silvester-Dinner erhalten Sie in unserem Restaurant oder per E-Mail Anfrage zum Preis von 129 Euro pro Person.*