



*Silvestermenü 2019-2020*  
*31. Dezember um 18.30 Uhr*

*Aperitif*

\*\*\*

*Amuse-Bouche*

*Asiatische Gemüserolle mit mariniertem Gemüse  
und Shitake-Pilzen,  
dazu Wasabi und Soja Sauce*

\*\*\*

*Carpaccio vom Rinderfilet  
auf Kresse*

\*\*\*

*Tomatenessenz mit Gemüse-Wan Tan*

\*\*\*

*Meerbarbe auf Pak Choi  
mit Pommery-Senf-Sauce*

\*\*\*

*Maispoularde mit Mu-Err-Sauce  
Wasserkastanien und Basmati-Ananas-Reis*

\*\*\*

*Asiatische Dessertvariation  
"Alles Neu!"*

\*\*\*\*

*Um Mitternacht begrüßen wir das neue Jahr mit  
Crémant und Berlinern*

*Nur mit Reservierung im Vorfeld möglich, lieben Dank,  
pro Person 75,00€*

*\*vegetarische Alternativen bieten wir auf Rückfrage im Vorfeld gern an.*