

## SILVESTER MENÜ 2017

*Cremant de Loire Rosé*

Duo von Garnele und Jakobsmuschel auf Steckrübentaler mit Honigpilzen und Wintersalat

*2014 Chardonnay Daniel Mattern, Rheinhessen*

\*\*\*

Weißer Tomatenessenz mit Basilikum Parmesannocken

\*\*\*

Heilbutpraline mit Forellenkaviar Walnusspinat und Rote Bete Risotto

\*\*\*

Medaillon vom Kalb unter der Spekulatiuskruste  
mit Zwetschgen - Rotspon Jus auf Erdapfel – Karottenpüree und Mandelbrokkoli

*2012er Hamburger Rotspon „Bad Boys“ Bordeaux AOC – St. Vincent de Paul Gereift und abgefüllt in der  
Speicherstadt*

\*\*\*

Hausgemachte Schokoladenmousse mit Birnenragout und Apfel - Glück - Eis

*Inklusive Getränke bis 3 Uhr 165 € pro Person*

\*\*\*

Sollten Sie verbindlich reservieren wollen, erhalten Sie in Kürze eine Abschlagsrechnung über 50 Euro pro angemeldetem Gast, die bei Absagen als Stornogebühr gilt.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter/innen!