



Sylvester Menü 2011/12

1 Glas Champagner

SOULFOOD

Amuse-Bouche

*

Bison- Carpaccio mit Rucola, Trüffelöl und Parmesan

SOUP

*Karotten-Kokos-Suppe mit Zitronengras,
Garnelen-Hähnchenspieße und Limettenhaube*

MAIN COURSE

Anguslende mit Banane gefüllt, dazu Pastinakenpüree und gebratener Fenchel

oder

*Thunfischfilet mit Zimt-Sesam-Kruste auf Chili- Mango-Salat vom Grill mit
Kräuter-Pfefferbutter, Rosmarinkartoffeln und Wokgemüse*

oder

*Gefülltes Gemüse mit Schafskäse, Chili und Reis, dazu eine
Ingwer-Tomaten Confit und Rosmarin Perlen*

SWEETS

Schoko-Ingwer-Souffle mit Vanille-Champagner-Creme

Preis pro Person 99 € / An der Bar und Hochtischen 75 €

0,75 l Veuve Cliquot Mitternacht Champagner Upgrade

65 €