

# Silvester Menü 2020

Wir freuen uns über Ihre  
Reservierung: 040 7004762

Ein Glas Prosecco



Starter

Tafelspitzsülze vom Landhof Angler Rind  
Pumpnickelcracker | Sylter Meerrettich Dip



Suppe

Steinpilzessenz | Célestine-Roulade mit Fasanenbrust am Spieß



Zwischengang

Gebratenes Medaillon vom Steinbutt-Filet  
Gemüse-Kartoffel-Schuppen | Rote Beete beurre blanc



Sorbet

Williams Christ Birne | Lillet-Cassis-Perlen



Hauptgang

Dry Aged Rinderfilet Wellington „neu interpretiert“  
Perlzwiebel-Marmelade | geschrotete Pilze | Blätterteighaube  
Schwarzwurzelpüree | Trüffeljus



Dessert

Geeistes Mille-feuille  
Roibusch-Macaé-Parfait | Keksteig | Pflaumengrütze  
Mascarpone Creme | geflämmte Meringe-Masse

pro Person 69,90 €

31.12.2020 | Einlass ab 18.00 Uhr | Beginn 18.30 Uhr | Ende um 23.00 Uhr  
Wir hoffen auf Ihr Verständnis, dass wir um Vorkasse bitten.