

# Silvester Menü

## Dreierlei vom Amuse:

Sate-Spieß von der Seawater-Garnele „Hanoi-Art“

Mango-Salat „Thailändische Art“

Maronencremesuppe

## Menü

Ponzu-Ceviche vom Lachs und Spicy-Tuna-Tatar

\*\*\*\*\*

Hummercremesuppe mit dreierlei Meeresfrüchten

\*\*\*\*\*

Ente nach „Peking Art“ mit Portweinschalotten und Orangenjus

\*\*\*\*\*

Australian Rinderfilet 150 g mit sautierten Pilzen, Bimi, "Thousand Layer" vom Erdapfel und Pfeffer-Kirsch-Jus

\*\*\*\*\*

Snow white

5 Gang Menü

86€

---

Weinbegleitung: 33 €

*\*Wine Accompaniment: 33 €*

1. Gang/*\*course*

2023 Weißburgunder Röss, trocken, Rheinhessen

2. Gang/*\*course*

2023 Riesling Spiess, trocken, Rheinhessen

3. Gang/*\*course*

2023 Spätburgunder "4 Jahreszeiten", trocken, Pfalz

4. Gang/*\*course*

2022 Primitivo Monte Pietroso, trocken, Italien

5. Gang/\**course*

Kaffee nach Wahl/\**coffee of choice*