SILVESTERMENÜ

Wir laden Sie recht herzlich ein den letzten Abend des Jahres mit Freunden & Familie in toller Atmosphäre, bei entspannter Musik, einem erlesenen Silvestermenü & leckeren Getränken ausklingen zu lassen.

Stellen Sie aus 3 Vorspeisen, 3 Hauptgängen und 3 Desserts Ihr individuelles **3-Gänge Menü** zusammen.

Wir starten Ihr Menü mit unserem erfrischenden **Insel-Hugo** und im Anschluss daran mit einem Appetizer aus ofenfrischem Brot an verschiedenen Frischkäsevariationen.

APERITIF

Beginnen Sie Ihr Silvestermenü mit unserem erfrischenden Insel-Hugo. Fruchtig frischer Cocktail mit Holunder und Grenadine. Schmeckt mit und ohne Alkohol.

APPETIZER

Ofenfrisches Brot mit verschiedenen Frischkäsevariationen.

VORSPEISEN

Kürbis-Apfel Suppe
mit Honig und feiner Milchschaumhaube.

Surf & Turf Tatar
Beef Tatar Classic vom japanischen Ozaki Wagyu trifft auf feines Lachstatar an französischem Dijon Senf mit frischem Dill.

Frisch gezupfter **Babyleaf-Salat**
an fruchtigem **Pflaumenbalsamico & Kugeln**
vom **Büffelmozzarella**.

HAUPTGÄNGE

Saftiges **Putenfilet „Caipirinha“**
mit frischer Limette und braunem Zucker
verfeinert auf Kokos-Reis.

Argentinisches Rinderfilet an einem Duett
aus frischem Kartoffelstampf und fein
abgeschmecktem Erbsenpüree
mit dezenter Balsamico Sauce.

Zucchini Schiffchen
auf roten Linsen.

DESSERT:

Lebkuchen Tiramisu
an Pistazien auf weißer Schoko-Erde
mit Bratapfel-Sauce.

Black & White Parfait
mit Passionsfrucht-Gel an Erdbeersauce.

Zitronen Sorbet
mit Grand-Marnier Schaum,
Granatapfelkernen und Mandelkrokant.

Step 1: Uhrzeit: 17:00 - 20:30 Uhr
(ohne Livemusik)
3-Gänge-Menü inkl. Aperitif
69.00 Euro pro Person.

Step 2: Uhrzeit: ab 20:45 Uhr
3-Gänge-Menü inklusive Aperitif &
LIVE-MUSIK durch Leslie`s Bar Jazz für nur
89.00 Euro pro Person.

Individuell berücksichtigen wir Wünsche von
Vegetariern, Veganern und Allergikern.

Wir freuen uns auf Sie ...

Herzlichst, Christopher Stein