



## NEW YEAR'S EVE MENU

### Amuse Bouche

*Scallop Carpaccio Marinated in the Citrus Vinaigrette with Vanilla,  
Chilli Mayonnaise, Mango and Avocado*

\*\*\*

### Scottish Salmon

*Truffle-Ponzu-Sauce, Salmon Roe, Crispy Rice-Pancakes,  
Shaved Black Truffles*

\*\*\*

### USDA Prime Steak Tartar

*Freshly Hand Chopped 30 Day Aged Filet Mignon Flavoured with  
Black Truffle, Crème fraîche, Potatoes Terrine*

\*\*\*

### Pan Seared Sea Bass

*Broccolini, Champagne Beurre Blanc, Marinated Calamari,  
Taggiasche Olives*

\*\*\*

### Choice of USDA Prime Steaks

*Petit Filet Mignon, T-Bone, Bone-less Rib Eye,  
Bone-In Rib Eye, New York Strip*

\*\*\*

### Side Dishes Served Family Style

*Brussel Sprout with Shallots and Double Smoked Bacon,  
Creamed Mashed Potato, Sautéed Mixed Wild Mushrooms,  
Brandy Peppercorn Sauce, Port au Jus*

\*\*\*

### Chocolate Passion Fruit Tartalet

*Almond Crust, White Chocolate-Passion Fruit Ganache,  
Coconut Meringue*

\*\*\*

Including 1 Glass of Ayala Champagne

5 COURSE MENU - 225,00€



## SILVESTER MENÜ

### Amouse Bouche

*Carpaccio von der Jakobsmuschel, mariniert in der Zitrusvinaigrette  
mit Vanilla, Chilimayonnaise, Mango und Avocado*

\*\*\*

### Schottischer Lachs

*Trüffel-Ponzu-Sauce, Lachsrogen, knusprige Reispfannkuchen,  
gehobelte schwarzer Trüffel*

\*\*\*

### USDA Prime Steak Tartar

*Frisch von Hand geschnittenes, 30 Tage gereiftes Filet Mignon,  
aromatisiert mit schwarzem Trüffel, Crème fraîche,  
Kartoffelterriner*

\*\*\*

### In der Pfanne gebratener Wolfsbarsch

*Broccolini, Champagner Beurre Blanc, marinierte Calamari,  
Taggiasche-Oliven*

\*\*\*

### Auswahl aus USDA Prime Steaks

*Filet Mignon, T- Bone, Rib Eye ohne Knochen,  
Rib Eye mit Knochen, New York Strip*

\*\*\*

### Beilagen nach Familienart serviert

*Rosenkohl mit Schalotten und doppelt geräuchertem Speck,  
Kartoffelpüree mit Sahne, Sautierte gemischte Wildpilze,  
Brandy-Pfefferkorn-Soße, Portwein mit Jus*

\*\*\*

### Schokoladen-Passionsfrucht-Törtchen

*Mandelkruste, weiße Schokoladen-Passionsfrucht-Ganache,  
Kokosnuss-Baiser*

\*\*\*

Inklusive 1 Glas Ayala Champagne

5 GANG MENÜ 225,00€