



SYLVESTER MENÜ

Amuse Bouche

Hummer Ceviche

Steak Tatar Parisienne

Handgeschnittenes 30 Tage lang gereiftes Filet Mignon, Dijon Senf, Schalotten, Kapern und Cornichons serviert mit Kartoffelchips

Gebratene Enten Foie Gras

gerösteter Blumenkohl mit Vadouvan Gewürz, Blumenkohlpüree mit schwarzem Trüffel, Madeirasauce

Stör

gerösteter Topinambur, Champagner Beurre Blanc, Osietra Kaviar Schnittlauchöl

Auswahl von USDA Prime Steak

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

Beilagen zum Teilen

Sautierter Wirsing Schalotten, geräucherter Speck Kartoffelpüree gedünstete gemischte Schwammer Brandy Pfefferkornsauce Portweinsauce

Schokoladenkuchen mit Vanille
Mascarpone, Amarena-Kirschen-Eiscreme

3 GANG MENÜ - 149 €

(Steak Tatar Parisienne, Auswahl von USDA Prime Steak, Schokoladenkuchen)

5 GANG MENÜ - 199 €

Inklusive 1 Glas Bollinger special cuvée als Aperitif



NEW YEAR'S EVE MENU

Amuse Bouche

Lobster Ceviche

Steak Tartar Parisienne

Freshly Hand Chopped 30 Day Aged Filet Mignon Flavoured with French Mustard, Shallot, Capers and Cornichons, served with Potato Chips

Seared Duck Foie Gras

Roasted Cauliflower with Vadouvan Spice, Cauliflower Purée with Black truffle, Madeira sauce

Sturgeon

Roasted Sunchokes, Champagne Beurre Blanc Osetra Caviar, Chive oil

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

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

Chocolate Cake with vanilla Mascarpone,
Amarena Cherry Ice Cream

3 COURSE MENU - 149 €

(Steak Tatar Parisienne, Choice of USDA Prime Steaks, Chocolate Cake)

5 COURSE MENU - 199 €

Includes 1 glass of Bollinger Special Cuvée as an aperitif