

The 19th Sparkling Night

Vorspeisen

Rindstatar mit Focaccia
Vitello Tonnato mit rosa gebratenem Tuna
Schinkenmousse-Terrine im Karottenmantel
Roastbeef mit Sauce Tartare, Crevettencocktail
Diverse Salate mit Feigensenf- und French-Dressing
Aufschnittplatte mit Melonen und Rohschinken,
Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse mit Parmesanspänen
Rauch- und Graved Lachs mit Senf-Dillsauce und Meerrettichsauce

* * *

Am Tisch serviert

Rosa gebratenes Black Angus Rindsfilet mit kräftiger Rotweinsauce,
getrüffeltem Kartoffel-Mousseline und Saisongemüse

* * *

Dessert

Tonkabohnen-Crème Brûlée
Grand Cru Schokoladenmousse
Exotische Früchteplatte
Zitronengras-Panna Cotta mit Guavengelee
Pistazien-Gugelhupf, Mini-Pâtisserie
Kaffee-, Schokoladen-, Vanilleglace- und Mangosorbet

Auf ein unterhaltsames neues Jahr!