



ALSTERSALON – ATLANTIC KÜCHENTEAM

## SILVESTER MENÜ

### **Tranche vom gebeiztem Isländischen Kabeljauloin**

Gel und Saat vom norddeutschen Senfkorn · Ringelbete · Daikon-öl

### **Tomatenessenz**

Laurent Perrier Schaum · Trüffelravioli

### **60/60 Ei vom Cassenshof**

Spinat-Sellerie Püree · weizengras

### ***Blutorange mit Honigkresse***

### **Gegrilltes Rinderfilet „Irish Nature“**

gebratene Gänseleber · Pumpernickeljus · Fingermöhren · geräuchertes Kartoffelpüree

### **Champagner**

Opalys · Alte kirsche

### ***Petit Fours & Kaffee***

**5-GÄNGE · 299 EURO**

INKLUSIVE APERITIF, BEGLEITENDER WEINE, WASSER, KAFFEE  
UND MUSIK, SOWIE MITTERNACHTSSNACK