



ALSTERSALON – ATLANTIC KÜCHENTEAM

SILVESTER MENÜ

Geräucherte Entenbrust
Pastinaken Püree · Cassis Gel · Frisée

Riegel von kanadischem Hummer und Fenchelmousse
Champagner Gel · Gurken-Dill-Salat · Saiblings Kaviar

Gebranntes Lauchsüppchen
Safran-Crème-Fraîche · Pancetta · Lauch-Öl

Bunter Bete-Salat mit gebratener Jakobsmuschel
Karamellierter Balsamico · Ziegenkäse-Pistazien-Brickteigröllchen ·
Trüffel-Gel · Lupinen-Schaum

Champagnersorbet

Kalbsfilet
Getrüffelte Kalbsjus · bunte glasierte Fingermöhren · Kartoffel-Sellerie-Püree

Schokoladen-Crème Brûlée-Törtchen
Himbeere in Texturen · Karamellcrème

Petit Fours & Kaffee

5-GÄNGE · 299 EURO
INKLUSIVE APERITIF, BEGLEITENDER WEINE, WASSER, KAFFEE
UND MUSIK

HOTEL ATLANTIC
HAMBURG



ALSTERSALON – ATLANTIC KÜCHENTEAM
SILVESTER MENÜ – VEGAN

Pastinaken-Trüffelcrème
Gepickeltes Gemüse · Cassis Gel · Frisée

Delice von Avocado und Steckrübe
Champagner Gel · Gurken-Dill-Salat · gerösteter Sesam

Gebranntes Lauchsüppchen
Veganer Safran-Frischkäse · Sellerie Stroh · Lauch-Öl

Bunter Bete Salat
Karamellierter Balsamico · vegane Feta-Pistazien-Brickteigröllchen · Lupinen-Schaum

Champagnersorbet

Buchweizen-Risotto
Glasierte Fingermöhren · Flower Sprouts

Schokoladen-Crème Brûlée-Törtchen
Himbeere in Texturen · Karamellcrème

Petit Fours & Kaffee

5-GÄNGE · 299 EURO
INKLUSIVE APERITIF, BEGLEITENDER WEINE, WASSER, KAFFEE
UND MUSIK