



**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



**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