Le Grand Réveillon

5 GÄNGE

Einlass: 20:30 Uhr · Empfangsaperitif und Amuse-Bouche

Dîner: 21:00 bis Ende

Vorspeisen-Etagere

Rindertatar vom Rügenrind

Ossetra-Kaviar vom Altonaer Kaviar Import, Crème fraîche

Erbsenhummus

Erbsensalat, Yuzu-Öl

Räucherlachs

Gurkenrelish

Dazu servieren wir ofenfrische Alsterkruste und Salzbutter

Vorspeise

Büsumer Krabbensuppe

Hummerkrokette, Karotte

Zwischengang

Ostsee-Kabeljau

Wacholder-Beurre-blanc, Spitzkohl, Heidekartoffelpraline

Hauptgang

Geschmorter Rinderbraten vom Rügenrind

Purple-Curry-Jus, Rote Bete und Honig, Heidekartoffelpraline

Dessert

Nougatriegel

Mandarine, Weiße Schokolade, Haselnusseis



219

Inkl. 1 Glas Champagner um Mitternacht und Eintritt zu Le Grand Final

Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Auf Vorbestellung bieten wir Euch gerne vegetarische oder vegane Alternativen an.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wendet Euch gerne an unsere Mitarbeitenden. Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und pro Person.