

## SILVESTERMENÜ 2019 im Hotel ERBPRINZ

Zum Aperitif servieren wir Ihnen ein Glas Champagner

Dazu reichen wir folgende Fingerfood-Variationen:

Calamaretti, Kümmelanas, Speckschaum

Gekeimte Linsen „Biohof Reiser“, Mandarine, Avocado und Leindotteröl

Gebackene Sot-l'y-laisse, Kürbis

*als vegetarische Alternative reichen wir:*

Shimeji Pilz, Kümmelanas

Gekeimte Linsen „Biohof Reiser“, Mandarine, Avocado und Leindotteröl

Gebackenes Wachtelei, Kürbis

### SILVESTERMENÜ 2019

Hummerterrine und Croustillant, Sellerie und Salzzitrone

\*\*\*\*\*

Roh mariniertes Thunfisch, Fenchel und Tonkabohnenmarinade

\*\*\*\*\*

Seezunge und Lardo, geräucherter Kartoffelstampf, Sauerkrautschaum

\*\*\*\*\*

Getrübelttes Perlhuhn, Schokoladenbiskuit, Rosenkohl

\*\*\*\*\*

Rinderfilet, weiße Kaffeekruste, Topinambur, Rumrosinenjus

\*\*\*\*\*

Parfait von Yuzu Schokolade, Ananas, Thai-Basilikum-Sorbet

## VEGETARISCHES SILVESTERMENÜ 2019

Charlotte von geräuchertem Sellerie, Selleriesalat und Salzzitrone

\*\*\*\*\*

Fenchel in Salzkohle gegart und Salat, Pomelo, Tonkabohnenmarinade

\*\*\*\*\*

Gefülltes Reisblatt, Kichererbsenschaum, Kreuzkümmelbutter

\*\*\*\*\*

Getrüffelter Grießknödel, Feldsalatschaum

\*\*\*\*\*

Strudelsäckchen von Topinambur, gepoppte Rosinen und Blutorangen,  
weißer Kaffeeschaum

\*\*\*\*\*

Parfait von Yuzu Schokolade, Ananas, Thai-Basilikum-Sorbet

## UNSER MITTERNACHTSIMBISS

Austern mit Chesterbrot

\*\*\*

Französische Käseauswahl

\*\*\*

Räucherlachs mit Sahnemerrettich

\*\*\*

Gulaschsuppe

\*\*\*

Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln

\*\*\*

Currywurst nach Art "Ralph Knebel"

\*\*\*

Brotauswahl