



Der Europäische Hof
Heidelberg

PRIVATHOTEL SEIT 1865

SILVESTER CANDLELIGHT DINNER

Dienstag, 31. Dezember 2019

Unsere Restaurants
sind von 18.30 bis 23.00 Uhr geöffnet.

MENÜ

**Gâteau und Trüffel von Elsässer Bio-Gänseleber
mit Honigbrot, Valrhona Tulakalum Zartbitterschokolade und Pattaya Mango**

* * *

**Geschäumte Bisque vom Bretonischen Hummer
mit Raviolo und Cognac**

* * *

**Auf der Haut gebratener Loup de Mer
mit Sauce Périgourdine, Rosenkohl, Perlzwieben und Pommes Gaufrettes**

* * *

**Sorbet vom Granny Smith Apfel
mit Champagnersüppchen**

* * *

**Rosa gebratenes Filet vom Piemonteser Milchkalb
mit Sauce Bordelaise, Pastinakenmousseline, Trüffelkompott und Kräutercroûtons**

* * *

**Mousse von der Valrhona Guanaja Schokolade
mit Viktoria Ananas und Kokosnussorbet**

6-Gang-Menü € 159,00

Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung.



Der Europäische Hof
Heidelberg

PRIVATHOTEL SEIT 1865

LIFESTYLE MENÜ FÜR ALLE FESTTAGE

- vegan, glutenfrei, laktosefrei -

MENÜ

**Gefüllter Sellerie auf Carpaccio von Roter Bete
mit Perigord Trüffel, Schnittlauchvinaigrette und gerösteten Haselnüssen**

* * *

**Geschäumte Petersilienwurzelcrème
mit glasierten Maronen und schwarzem Trüffel**

* * *

**Glasierte Ravioli von Pastinaken
mit Petersilien-Beurre Blanc, eingelegtem Wurzelwerk und Alba Trüffel**

* * *

Sorbet von Granny Smith Apfel mit Champagnersüppchen

* * *

**Chartreuse vom Wintergemüse
mit Sauce Sarriette, Steinpilzen und Pommes Mouseline**

* * *

**Gâteau von Orangen
mit Datteln, Chiasamen-Pudding und Johannisbeersorbet**

3-Gang-Menü (Sellerie, Chartreuse und Gâteau) € 99,00

4-Gang-Menü (Sellerie, Petersilienwurzelcrème, Chartreuse und Gâteau) € 122,00

6-Gang-Menü € 159,00

Wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung.