



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.**