

SILVESTERMENÜ 2019

Kaviar Tasting

mit hausgemachten Rösti, Sauerrahm & klassischen Beilagen

Amuse Gueule Buffet

Austern, Sylter Rindertatar,
Pulpo & Hummercarpaccio,
Krabben, rosa spicy Lammscheiben,
Kalbszungen – Pilzsalat,
Sylter Ziegenkäse, Rote Beete special

Yellow Fin Tuna mit Sojalack, Avocado, Erbsenmousse und Gurkenrelish

Suppenbar

Trüffelconsommé, Steinpilzsuppe, Sylter Bouillabaisse

Halber Hummer auf Champagnerisotto

Sorbetbuffet

Zitrone, Basilikum, Pflaume
wahlweise mit
Vodka, Prune oder Champagner

Rinderfilet mit Portweinjus, Fingerkarotten und Kartoffel - Trüffelschnitte

Birne Helene á la ARON !

Berliner Pfannkuchen

Käsebuffet

Auswahl feinsten Käse von Affineur G. Waltmann
mit Quitten - & Feigensenf, Brot, Nussbrot, Weintrauben, Walnüssen und Butter

280,-