



## Silvester-Menü II

### Sektempfang

\*\*\*

### Brot & Dip

#### Amuse

\*\*\*

### Vorspeise

\*\*\*

### Mango/Curry/Garnelen

Mango-Curry-Suppe mit Shiitake-Pilzen, Staudensellerie, gebratenen Garnelen und Croûtons

### Zwischengang

\*\*\*

### Ji Hao Thunfisch/Wasabi/Brokkoli

Tataki vom Ji Hao Thunfisch mit Kartoffel-Wasabi-Creme, wildem Brokkoli, Sesam und Ponzu-Jus

### Hauptgang

\*\*\*

### Wolfsbarsch/Parmesan/Vin Blanc

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Risotto, Zucchini, Kirschtomaten und Safran Vin-Blanc

### Dessert

\*\*\*

### Karamell/Birne/Mandel

Warme Karamell-Birne mit Vanillesauce, Mandel-Parfait, Milch-Chip, und Kaffee Espuma



88,50€ pro Person inklusive Sektempfang, Brot & Dip und Amuse

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Alle unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene **die ausschließlich aus natürlichen Produkten stammen.**



**Dock IV**  
Restaurant



## Silvester Menü I

**Sektempfang**  
\*\*\*

**Brot & Dip**  
**Amuse**  
\*\*\*

**Vorspeise**  
\*\*\*

**Kalb/Thunfisch/Kapern**

Vitello tonnato vom Kalb mit Staudensellerie, Kapernäpfeln, Frisèesalat,  
Radieschen und Parmesan-Chips

**Zwischengang**  
\*\*\*

**Schweinebauch/Bohne/Birne**

Lackierter Schweinebauch mit weißer Bohnencreme,  
eingelegter Birne und Jus

**Hauptgang**  
\*\*\*

**Rind/Kartoffel/Romanesco**

Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit Champignons, Zwiebeln,  
Kartoffelschnitte, Karottenpüree und Thymianjus

**Dessert**  
\*\*\*

**Karamell/Birne/Mandel**

Warme Karamell-Birne mit Vanillesauce, Mandel-Parfait,  
Milch-Chip, und Kaffee Espuma



88,50€ pro Person inklusive Sektempfang, Brot & Dip und Amuse

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie unser Servicepersonal an.  
Alle unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene **die ausschließlich aus natürlichen Produkten stammen.**



**Dock IV**  
Restaurant



**Silvester Menü  
vegetarisch**

**Sektempfang**  
\*\*\*

**Brot & Dip**  
\*\*\*

**Amuse**  
\*\*\*

**Vorspeise**  
\*\*\*

**Mango/Curry/Pilze**  
Mango-Curry-Suppe mit Shiitake-Pilzen,  
Staudensellerie und Croûtons  
\*\*\*

**Zwischengang**  
\*\*\*

**Ziegenkäse/Honig/Rote Bete**  
Picandou Ziegenkäse Mille-feuille mit Honigcreme,  
Granatapfel, Rote Bete, Walnüssen und Rucola

**Hauptgang**  
\*\*\*

**Kürbis/Pilze/Spinat**  
Gemüse-Lasagne mit Mozzarella, mariniertem Wildkräuter-Salat  
Champignons und Crème fraîche

**Dessert**  
\*\*\*

**Karamell/Birne/Mandel**  
Warme Karamell-Birne mit Vanillesauce, Mandel-Parfait,  
Milch-Chip, und Kaffee Espuma



77,00€ pro Person inklusive Sektempfang, Brot & Dip und Amuse

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie unser Servicepersonal an.  
Alle unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene **die ausschließlich aus natürlichen Produkten stammen.**