



## Silvester Gala-Menü 2024

*Glas Champagner zum Aperitif*

*Amuse Gueule*

\* \* \*

Kalbsterrine mit Madeira, gebackenes Bries, Rauchaal

\* \* \*

Hausgemachte Auberginen-Ravioli,  
Curry Schaum & Kaisergranat

\* \* \*

Seeteufelbäckchen mit Kaviar Beure blanc,  
Bratkartoffelpüree

\* \* \*

Holsteiner Rinderfilet „Rossini“ mit gebratener  
Gänseleber, Trüffeljus & Brioche

\* \* \*

Crêpe Suzette

*Pro Person 150€*