

Silvester Menü 2025



AMUSE-GUEULE

Mini-Burger vom deutschen Wagyu-Rind

VORSPEISE ASIEN

Dreierlei vom Thunfisch: Tataki, Tatar und Carpaccio

ZWISCHENGANG AUSTRALIEN

Gebratener Barramundi

mit Lemon-Myrte-Buttersauce und frischen Kräutern

ZWISCHENGANG AFRIKA

Senegalesische Wildfanggarnele

mit Chakalaka, Süßkartoffel und würziger Papaya-Polenta

HAUPTGANG AMERIKA

Filet vom Black Angus Rind

mit Senfkaviar, Schalotten, wildem Brokkoli,
Baby-Maiskolben, Kartoffeln und BBQ-Jus

DESSERT EUROPA

Salzkaramell mit feinsten Valrhona-Schokolade und Champagner

PREIS PRO PERSON 139 €

AVUS