

# Kleines Silvester

## Dinner for

Aperitif

\*

Entrè gratinierte Auster

\*

Rosa gebratenes Barbarie-Entenbrüstchen  
auf Mango-Kokos-Vinaigrette an Chinakohl  
mit frischen Kokosnuss-Raspeln und Spalten von Mangofilets

\*

Consommè von Seeteufel, Steinbeißer und Crevetten  
mit Karotten-Lauch-Julienne

\*

Carpaccio vom Angusrind auf Ruccola  
mit Feigenbalsamico-Avocadoöl-Dressing und Parmesanspänen

\*

Langustenschwanz auf leicht gebräunter Trüffelbutter

\*

Im Wiesenheumantel gegartes Elchfilet  
auf Preiselbeer-Portwein-Spiegel  
mit Orangenfilets und Kartoffel-Birnen-Gratin

\*

Topfen-Soufflè mit Calvados-Apfel-Röster  
an Apfelstrudel-Eis

\*

Variationen von erlesenem Käse  
mit Walnüssen und Trüffelhonig

\*

Diverse Digestife

**Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst !**