

Silvester im belsers

•

Beginn 18:00 Uhr
Sektempfang aus der Magnumflasche

Crémant d'Alsace
brut
Weingut Daniel Ruff

&

Rosé Zero
alkoholfrei

•

Zum Sekt Flying-Bufferet
Lachs-Pastete mit Kaviar

Menü

Zweierlei hausgemachtes Brot & Dip

Amouse Bouche

Garnelen-Praline auf Koriander-Mayonaisse und Tomatenchutney

Tradition

Ungestopfte Entenleber-Terrine, angerichtet mit geröstetem Butterbrioche, Feigensorbet und
Feldsalat mariniert mit einer Vinaigrette von der roten Bete

Mare

Tomatisierte Hummerbisque,
serviert mit einer gebratenen Jakobsmuschel auf rote Linsen-Risotto

“Drunken Monkey“

Hausgemachtes Bananen-Eierlikörsorbet mit Schoko-Crisp

„Let it Beef“

Zweierlei vom Rinderfilet, angerichtet auf einer Süßkartoffelmousseline, dazu Chicoreé,
wilder Brokkoli, La Ratte Kartoffeln und eine aromatische Trüffeljus

Beautiful Desaster 2021

Fondant au chocolat von der Valrhona-Schokolade
getopped mit Vanille Panna-Cotta, in Kombination mit schwarzer Kirsche, Mandelkaramell
und einem Pistazienpraliné

00:00 Uhr

Sektempfang & kleines Feuerwerk auf dem Marktplatz

Ab 1:00 Uhr

Uhr Käsebuffet, DJ & Barbetrieb
in der Kellertraube