


## **Silvester im belsers Restaurant**

---



**Empfang um 18:00-18:45 Uhr mit  
Crémant d'Alsace aus der Magnumflasche**

---



**Zum Sekt reichen wir passende Canapés  
Pastete gefüllt mit Lachscreme und Kaviar  
Pastete gefüllt mit Oliventapenade**

## **Menü**

Hausgemachtes Brot mit Curry-Dattel-Dip & Salzbutter

\*\*\*

### **Amouse Bouche**

Golden gebackene Ochsenschwanz-Praline auf einer Trüffel-Mayonnaise

\*\*\*

### **Komposition**

Kürbis-Terrine im Zucchini-mantel, im Zusammenspiel mit cremigen Burrata Käse, Rote Bete-Chutney und Zupfsalatblätter mariniert mit einer Vinaigrette vom alten Balsamico

\*\*\*

### **Mare**

Hummer-Ravioli | Jakobsmuschel | Riesengarnele  
aufgegossen mit einer leicht tomatisierten Hummerbisque-Schaumsuppe

\*\*\*

### **Norwegischer Lachs**

Confiert in nativen Olivenöl, serviert auf einer Spinatmousseline,

Desietra-Kaviar und Weißweinschaum

\*\*\*

### **“Drunken Monkey“**

Hausgemachtes Schokoladensorbet ertrunken in Eierlikör

\*\*\*

### **Duo vom Kalb**

Rosa gebraten | Schmorbraten,  
angerichtet auf Wintergemüse, Süßkartoffelmousseline,

Trüffel-Rotweinjus und Trüffel vom Hobel

\*\*\*

### **Ying & Yang**

Mousse au chocolat von der 70%-Valrhona Schokolade mit  
Tonkabohnen-Cremeeis, Schoko-Sponge und Bourbon-Vanille-Crumble

\*\*\*

### **00:00 Uhr**

#### **Neujahresanstoß mit Feuerwerk**

dazu Riesling Sekt vom Weingut Reichsrat von Buhl

&

#### **Outdoor Käsebuffet**

Verschiedene Rohmilchkäse mit Feigensenf, Trauben und Crackern