



Silvester im belsers

•

**Beginn 19:00 Uhr
Sektempfang**

**Riesling Sekt
Weingut Reichsrat von Buhl**

&

**Apfel-Zwetschgen-Secco
alkoholfrei**

•

**Zum Sekt Flying-Bufferet
Pastete gefüllt mit Lachscreme und Kaviar
Pastete gefüllt mit Entenlebermousse und Marone
Topinambur-Süppchen**

Änderungen vorbehalten

Menü

Steinofen-Baguette mit Curry-Dattel-Dip & Salzbutter

Amouse Bouche

golden gebackene Rote Bete-Parmesan-Praline auf Wasabi-Mayonnaise

Vitello Tonnato 2.0

Rosa gebratenen Kalbsfleisch & Yellowfin Tuna
mit einer Thunfischcreme, gebratenen Kapern, Kapernkirschen,
vollendet mit einer Soja-Kalbsglace und Balsamico-Gelée

Mare

Französische Bouillabaisse | Dreierlei Edelfische [Jakobsmuschel & Wildfang Wolfsbarsch]
aufgegossen mit einem aromatischen Krustentierschaum

Carne

Ravioli gefüllt mit Rinderbacke auf Möhrenmousseline, in Kombination mit einer Parmesan-Sauce, dazu in Rotwein geschmorten Radicchio und pickled Buchenpilze

Erfrischung vor dem Hauptgang

Belsers Kir Royal | Cassis | Champagner

Rinderfilet Trüffel

Rinderfilet rosa gebraten, veredelt mit einer Pommery-Senf-Schalottenkruste,
angerichtet auf Süßkartoffel-Pastinakenmousseline, ausgarniert mit Tempura-Blumenkohl,
wilder Brokkoli und einer Trüffeljus

Lemon Tarte

in Kombination mit flambierter Merinque und Kürbiskern-Cremeeis

00:00 Uhr

Neujahresanstoß mit Feuerwerk

dazu Crémant d'Alsace von der Domaine Daniel Ruff

&

Outdoor Käsebuffet

Verschiedene Rohmilchkäse mit Feigensenf, Trauben und Crackern

Änderungen vorbehalten