



RED CHAMBER

SILVESTER Gala-Dinner RED CHAMBER 2017

Preis pro Person | € 149,-

Menü

Chef's Sushi Selection

Scallop Avorol | Sashimi vom Lachs, Thunfisch und Atlantic Surf Clam
Zweierlei vegetarische Rolle von Shiitake-Pilzen und Aubergine



Tom Yum Suppe mit Flusskrebse
Zitronengras | Limette | Koriander | Chili



Blue Prawns
Avocado | Mango



Glaciertes Skreifilet
Erbsen- Spinat-Püree | Crispy Rettich | Enoki-Pilze



Gedämpfter Bauch vom Iberico Schwein
Shanghai Paksoi, Cashewnuss



Kalbsfilet-Medaillons vom Tepanyaki
Hokkaido-Kürbis-Tempura | Wokgemüse



Matcha-Trilogie
Matcha-Crème-Brulée, Matcha-Eis und Matcha-Mochi mit Früchten

Getränke

Welcome Cocktail

BIER & Soft

Calsberg, Ratsherrn und Holsten alkoholfreies Bier

WEIN

Weißwein: 2016 Riesling trocken „Les Cornes“, VDP-Weingut Bürklin-Wolf
Rotwein: 2009 Finca Elez, tinta

SOFTDRINKS

MAGNUS Imperial (still und feinperlig)
Coca Cola, Coca Cola light

HEISSGETRÄNKE

Espresso, Cappuccino, verschiedene Teesorten

EXTRAS

0:00 Uhr: ein Glas Champagner

7-Gänge-Menü | Weine | Softgetränke | DJ | Midnight Snacks | Midnight Champagne





RED CHAMBER