



# SILVESTERABEND

*31. Dezember*

## APPETIZER

Knuspriger Reis, Quittengelee und alter Mahón-Käse  
Sardellen, grüne Tapenade und gepökelte Eichelmastschweinchenkeule (gepufftes Brot)  
Creme von Seeigel mit Lauch und Kaviar

## MENU

Süß-saurer Tintenfischsalat mit Ratatouille nach FS-Art  
Artischocke, rote Garnele und Linsen-Kaviar-Eintopf  
Rotbarbe, Fenchel und Safransuppe  
Lendensteak vom Rind, Eigelb in Salzlake, Kartoffelpüree und Rotweinsauce

Zitronen-Basilikum-Granita, Frischkäse und Olivenöl (Burrata)  
Pistazie, weiße Schokolade, Himbeeren, Rosen und Kardamom

Nougat und Weihnachtssüßigkeiten

## WINZEREI

Castell Miguel Blanco Cabernet Sauvignon Owner Edition  
Soladeu tinto Castell del Sud  
Perrier-Jouët Brut

**250€** (einschließlich Silvesterdinner, offener Bar und Musik)