

# HAMLET Silvester MENU

## CRÉMANT EMPFANG MIT FRISCHEN BEEREN

### VORSPEISE

#### Klare Kalbsconsommé

mit feinem Wurzelgemüse, zartem Leberknödel und hausgemachten Eiernudeln – aromatisch, kräftig und elegant im Geschmack –

ODER

### VORSPEISE

#### Ziegenkäse - Häppchen

gebacken im Blätterteigmantel, auf einem Wildkräuter-Berensalat an einer feinen Mango-Vinaigrette – Knusprig, cremig und fruchtig –

### ZWISCHENGANG

#### Carpaccio von der Roten Bete

Zart geschnittene Rote Bete, begleitet von jungem Babyspinat, gerösteten Walnüssen und feinem gehobeltem Parmesan – ein leichter Genuss mit eleganter Tiefe –

### HAUPTGANG

ODER

#### Rosa gebratener Kalbsrücken

serviert mit kräftiger Demi-Glace, begleitet von Kräuterseitlingen, gebackener Kürbis Polenta und knusprigen Wurzelsticks – ein Spiel aus zarten Texturen und herbstlichen Aromen –

### HAUPTGANG

#### Steinbutt - Filet

auf einer Tricolore-Mousseline von Sellerie-Quitte, „Lilly Rose“-Kartoffel und Erbsen – Ein Spiel aus zarten Aromen, sanften Texturen und eleganter Balance –

### DESSERT

#### Nougat Parfait mit Vanille-Orange

unter einem feinen Biskuit – süßer Abschluss mit raffinierter Leichtigkeit –

Preis Pro Person

68€

DAS HAMLET-TEAM WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN RUTSCH