

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-Beerensalat 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

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 –

ODER

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