

SILVESTER

Liebe Gäste,

auch in diesem Jahr begrüßen wir Sie zu Silvester ab 19 Uhr bei uns in der Brasserie OskarMaria. Wir servieren Ihnen eine ausgewählte Speisekarte mit Empfehlungen unseres Küchenchefs – à la carte oder als Menü serviert. Bitte reservieren Sie Ihren Tisch vorab. Um Mitternacht können Sie das spektakuläre Feuerwerk über den Dächern Münchens im 3. Obergeschoss bestaunen - Champagner und Prosecco stehen an unserer Foyer-Bar bereit! Wir freuen uns, diesen besonderen Tag gemeinsam mit Ihnen zu feiern und freuen uns auf Ihre Reservierung.

SILVESTERMENÜ

Yellow Fin Thunfisch-Tatar // Avocado // Sesam-Ingwer-Lack // Pekannüsse // Glasnudeln

■ ■

Steinbuttfilet // Blumenkohl // Senfkohl // Zitrus

ODER

Rinderfilet // Morcheln // Artischocke // Bramata Polenta

■ ■

Nougatknödel // Zwetschgenröster // Tahiti Vanilleeis

64.- pro Person

SILVESTERKARTE

VORSPEISEN

Yellow Fin Thunfisch-Tatar // Avocado // Sesam-Ingwer-Lack // Pekannüsse // Glasnudeln	17.5
Gebatene Entenstopfleber // Portweinbirne // Frisée // Brioche	19.0
Bœuf Tartare classique // Schalottenschmand // geröstetes Malzbrot	17.5
...serviert mit 10gr. Ossietra Kaviar	42.0
Gebackenes BIO-Ei // Trüffelremoulade // Feldsalat // Parmesanrisp	19.5
Fine de Claire N°2 Auster // Chesterbrot // Zitrone // Schalottenvinaigrette	4.5
Pastinakencrèmesuppe // Trüffel // Mandeln	10.5

HAUPTGERICHTE

Steinbuttfilet // Blumenkohl // Senfkohl // Zitrus	32.5
Kanadischer Hummer (ausgelöst) // Pak Choi // Buchweizen // Hummerbisque	29.5
Rinderfilet // Morcheln // Artischocke // Bramata Polenta	39.0
Pilzknödel // Rahmwirsing // Trüffel // Fontina-Käse (vegetarisch)	22.5

DESSERTS

Nougatknödel // Zwetschgenröster // Tahiti Vanilleeis	11.5
Crème brûlée // Tonkabohnen // Himbeersorbet	10.5