

SILVESTER-DINNER MIT JAZZ-TRIO

In diesem Jahr haben wir ein besonderes Highlight für Sie: drei Fixpunkte der Münchner Musikszene garantieren Ihnen heute einen Abend und eine Nacht voller Swing, Blues und Bossa Nova. Ein kontrastierender Repertoiremix aus Gassenhauern und Raritäten des Jazz wird den heutigen Abend musikalisch untermalen: **TRIO HANNINGER – RESSLE – STABENOW**

Wolfgang Hanninger (ts, cl) // Josef Reßle (p) // Thomas Stabenow (b)

APERITIF

Champagne Veuve Cliquot Brut
0,1l 15.- // 0,75l 105.-

SILVESTERMENÜ

AUSTERN FINE DE CLAIRE NO. 3

3 Stk. // Chesterbrot // Schalotten-Ingwer-Vinaigrette



TATAKI VOM YELLOWFIN TUNA

Orangen-Pomelo-Salat // Wakame // Wasabi-Vinaigrette



ARTISCHOCKEN-RISOTTO

Jakobsmuscheln



RINDERFILET

Gemüseflan // Sezuan-Pfefferjus // Pommes Alumettes
oder

LABEL ROUGE LACHSMEDAILLON

Erbsen-Mousseline // Beluga Linsen



FONDANT AU CHOCOLAT

Tahiti-Vanille // Orangen-Ingwer-Kompott

110.- pro Person als 5-Gang-Menü

90.- pro Person als 4-Gang-Menü (*ohne Artischocken-Risotto*)

WEINE-EMPFEHLUNG

WEISSWEIN

Pouilly Fuissé
Domaine Ferret, Burgund
0,75l 89.-

ROTWEIN

Amarone della Valpolicella
Brigaldara, Venetien
0,75l 89.-

SILVESTER À LA CARTE

APPETIZERS

AUSTERN FINE DE CLAIRE NO. 3

Chesterbrot // Schalotten-Vinaigrette 3 Stk. 16.- / ½ Dzd. 29.- / 1 Dzd. 54.-

IMPERIAL CAVIAR GOLDEN QUEEN 30 GR

Blini // Ei // Schnittlauch // Crème fraîche // Schalotten 99.-

STARTERS

TATAKI VOM YELLOWFIN TUNA

Orangen-Pomelo-Salat // Wakame // Wasabi-Vinaigrette 24.-

BOEUF TARTARE

Wachtelspiegelei // geröstetes Malzbrot 25.-

mit Topping Imperial Caviar „Golden Queen“ 20 gr 79.-

RISOTTO

Artischocken-Barigoule, Jakobsmuscheln 29.-

KÜRBISRAVIOLI

Beurre Blanc // Trüffel 24.-

ARTISCHOCKENSUPPE

Trüffel 19.-

MAINS

RINDERFILET

Gemüseflan // Sezuan-Pfefferjus // Pommes Alouettes 45.-

POULARDE

mit Morcheln gefüllt // Trüffeljus // Gratin Dauphinoise 32.-

LABEL ROUGE LACHSMEDAILLON

Erbсен-Mousseline // Beluga Linsen 32.-

GEMÜSE-WELLINGTON

Püree Beurre Noisette // Bohnen // Trüffelsauce 26.-

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

Tahiti-Vanille // Orangen-Ingwer-Kompott 15.-

POCHIERTE BIRNE

Salzkaramell // Brioche Perdue // Lebkuchen Crumble 13.-