

SEASIDE

Lounge

Sylvestermenue 2018 / 2019

Ein Blockbuster in der Seaside

Intro

Gebackenes Wachtelei / getrüffelter Kartoffelschaum
Cremespinat

1. Akt - Ostseetapas

Tatar vom Glückstädter Matjes / Holsteiner Landbrot

Involtini vom Dry aged Weiderind

Regionale Rübe / Malenter Brand

2. Akt – nordisch mal anders

Grünkohlsalat / Ochsenbackenpraline
Winterapfeldressing

3. Akt – fühle die Kälte

geeiste Pastinake / Stroh von
Nachbars bunten Beeten

4. Akt – die Qual der Wahl

Für Fleischliebhaber - Rinderfilet sous vide
Für Fischfans – abgebrannter Yellow Fin Tuna

dreierlei von der Urmöhre / Parmaschinkenchip
Bearnaiseschaum
crunchige Brezenknödel

5. Akt – furiose Illusion

Sanddornigel
falsches Ei / Waldmeister
weisse Haselnusszabaione

Nebendarsteller als Zugabe

Aperitif
2 Glas Wein der Wahl
der Berliner kommt um Mitternacht
mit einem Glas Champagner im Gepäck

99,50 Euro pro Person