

SILVESTERMENÜ 1

Genießen Sie dazu ein fantastisches 5-Gang Menü und lassen Sie sich von feinsten Gourmetspeisen verwöhnen.
Sekttempfang 5 Gänge – Menü 105,00 € & 3 Gänge – Menü 75,00 €

AMUSE BOUCHE

panierte Kalbsbries | Kohlrabi Creme | Preiselbeeren

LANGUSTE MIT KRÄUTERMARINADE

Erbsenpüree | Limetten-Kräuteröl | Pak Choi | Gurken | Currycreme

HUMMERCREMESUPPE

Cognac | gebackene Languste

GEBRATENERS NORDSEE KABELJAUFLET

Pommery-Senf-Sauce | Süßkartoffelpüree | Topinambur

~~~

## **AUSTRALIAN BLACK ANGUS FILET**

Trüffeljus | Mini Karotten Grüner Spargel |  
Topinambour-Pastinaken-Gratin

## **DESSERT-VARIATION**

Crème Brûlée | Schoko-Kuchen | Kokosnuss-Eiscreme  
| Lemon Tart | Limoncello Chantilly aus weißer Schokolade

### **Bestellung für Menü 1.**

Wir bitten um Bestellung 7 Werktage vorab.  
Individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne wenn machbar.  
Ihre Bestellung unter: 06132-3424  
oder per Email [info@alt-ingelheim.de](mailto:info@alt-ingelheim.de) entgegen.

## **SILVESTERMENÜ 2**

3 Gänge – Menü 55,00 €

### **CARPACCIO VOM RINDERFILET**

Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Kapern

~~~

KALBSFILET

Bio Edelpilzmix in Rahmsauce | Kartoffel-Gratin | gemischter Salat

~~~

### **CRÉME BRÛLÉE**

Tonkabohne

## **SILVESTERMENÜ 3**

3 Gänge – Menü 40,00€

### **COUS COUS-SALAT**

Mango-Spitzkohlsalat | Oilvenbrot-Chips

~~~

AUBERGINEN CANNELLONI

Petersilienkartoffeln | Tomatensugo | Schafskäse | Paprika

~~~

### **CRÉME BRÛLÉE**

Tonkabohne