

Silvester Menü

Aperitive

Granatpfel Orangen Spritz
Pomegranates Oranges Spritz

Amuse Bouche

Champignons mit geröstetem Knoblauch und Parmesan, beträufelt mit Olivenöl
Mushrooms with toasted garlic and parmesan, with dropped of olive oil

Vorspeise / Starter

karamelisierter Ziegenkäse mit rote Bete Tartar & Kräuterbrotchips an einer
Balsamico-Reduktion
Caramelized goat cheese with beetroot tartare & herb bread chips on a balsamic
reduction

Suppe / Soup

Garnelensuppe mit Zitronengras, Kokosnussmilch und frischem Koriander
Shrimp soup with lemongrass, coconut milk and fresh coriander

Zwischengang / In between

Meeresfrüchtesalat an grünem Salat mit Honigsenf dressing & Schalotten
Seafood on a green salad with honey mustard dressing & shallots

Sorbet

Orangen Safran Sorbet mit Pistazien
Orange saffron sorbet with pistachios

Hauptgang / Main course

Gebratenes Kalbskarree mit Thymian-Kruste, Grüne spargel und Zitronenmelisse
Sauce an Süßkartoffelpüree
Roasted loin of veal with a thyme crust, green asparagus and lemon balm sauce
on mashed sweet potatoes

ORDER / Or

Rosa gebratenes Filet vom Thunfisch in Pestokruste mit Safran Risotto und
Spinatblätter an Knoblauchschaum
Pink roasted fillet of Tuna in a pesto crust with saffron risotto and spinach leaves
on garlic foam

Nachspeise / Dessert

Lemoncheesecake im Glas
Lemon cheesecake in a glass

Weihnachtsplätzchen, Tee & Kaffee
Christmas cookies, tea & coffee

EGP 995.00 per person