SILVESTER IM ALTO





Augusta Baud	
Avocado Bowl mit Nordseekrabben Mango, Spinatsalat und Quinoa Puffreis	11€
Hummerschaumsuppe mit gebackenem Hummer Dim Sum und Vanille Crème Fraîche	9€
Thunfisch Carpaccio mit Soja Mayonnaise Pinienkernen, Mini Mangold, Rauchöl und Kresse	13€
Ziegenkäse Mousse mit Trüffel Honig, Nuss Müsli, Friseé Salat und Apfel Chips	9€
US Dry Aged Rinderfilet Steak mit Kartoffel-Trüffel-Gratin, Babyspinat, Café de Paris Butter und Pfeffer Ju	ıs 39€
Steinbuttfilet mit Speckbohnen Teriyaki, Süsskartoffel Püree, Porée und Olivenölschaum	ո 29€
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren	26€
Rosa Rehrücken im Honig- Winterkräuter Mantel mit glasierten Rosenkohlblättern, Maronenstampf, Senf Kresse und Kaffee	Jus 27€
Rotes Entencurry mit Avocado Reis, Mango Chutney, Limette und Lotuswurzeln	25€
Geschmortes Kalbsbäckchen mit Sellerie Püree, Braune Butter Jus, gebackene Karotten und Vanille Lau	ich 26€
Trüffel Tagliarini mit Kräuterseitlingen, geschmorte Schalotten, Rübchen und frisch gehobelt	tem Trüffel 23€
Mango- Passionsfrucht- Macaron Riegel mit Blaubeeren Sorbet und Himbeercracker	9€
Auswahl an deutschen und französischen Rohmilch- und Hartkäsesorten mit Walnüssen, Aprikosensenf und Früchten	11€
Warmes Schokoladen Küchlein mit Limettensorbet, Zimt Espuma und Mandeln	8€

RESERVIERUNG 31.12.2020
TEL: +49 (0)421 620 62-599 17:30 – 0.00 Uhr
E-MAIL: alto@atlantic-hotels.de Last order: 22.30 Uhr