




RESTAURANT

Alsterkrug


Silvestermenü

Geflügelsamtsuppe | Wachtelpraline | Rote Bete-Öl
Poultry-velvet soup | quail praline | beetroot oil

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli | Petersilien-Nage | Trüffelhobel 
Housemade porcini mushroom ravioli | parsley nage | truffle slices

Confit-Lachsforelle | Tomatencreme | geräucherte Erbsenmousse | Blutampfer 
Confit salmon trout | tomato cream | smoked pea mousse | blood dock

Kalbsmedaillon im Kräutermantel | geschmortes Kalbsbäckchen
Madeirajus | Quitten-Selleriepüree | glasierte Rosenkohlröschen | Kartoffelkrapfen
Veal medaillon in herb crust | braised veal cheeks
Madeira jus | quince-celery puree | glazed Brussels sprout | potato doughnut

Nougatparfait mit Toffeekern | gebrannte Eierlikörcreme | Zitrus-Joghurt-Törtchen 
Nougat parfait with toffee core | burnt Advocaat cream | citrus yoghurt tartlet

125 € | 5 Gänge | Crémant Royal-Aperitif
125 € | 5 courses | Crémant Royal aperitif



vegetarisch

L

laktosefrei

G

glutenfrei