

SILVESTER-MENU DINEandFLY

ERSTE VORSPEISE

TOM KAH GAI

Kokosmilch | Pouletstreifen | Thaiaromen (auch vegetarisch)

ZWEITE VORSPEISE

FUSION TUNA TATAKI

Mango | Thai-Papaya-Salat | saure Umami Greens (auch vegetarisch)

HAUPTGANG

AM STÜCK TRANCHIERTES KALBSFILET

140gr. | Morehel-Rahm-Sauce | Baby-Gemüse | Kartoffelgratin

HAUPTGANG VEGETARISCH

LAURENT PERRIER CHAMPAGNER RISOTTO

Baby-Gemüse | Belper Knolle | Shiso Greens

DUALES DESSERT

MODERN KOKOS-CHEESECAKE

Passionsfrucht | Frischkäse | Vollkorncrumble

DUNKLES SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

warme, rote Beeren | saure Umami Greens | Kiefernadeln

FUSION KITCHEN
&
SIGNATURE DISHES
BY
„BOT“

BUN APPATET & HAPPY NEW YEAR