

SILVESTERMENÜ

2022

Gefüllter Drilling

hausgebeizter Lachs | Crème Fraiche | Birne | Schnittauch

Schäumchen vom gegrillten Mais

Teriyakspieß von der Ente | Jalapeño

Halber Hummer

Petersilien - Graupenrisotto | Safran - Zitronen Gel

Bellini sorbet

Rinderfilet

Grand Jus | Sellerie - Pastinaken - Mousseline
grüner Spargel | Sauce Bernaise

oder

essbare Erde

gebackenes Landei | Trüffelöl | Süßkartoffeln
lila Kartoffeln | tourniertes Gemüse

Karotten- und Schokoladenkuchen

Schwarzwälder Art

EUR 89,00 pro Person

EUR 129,00 pro Person inkl. einer halben Flasche Champagner

Hotel NEWBERLIN

Petersburger Straße 24 | 10249 Berlin

T +49 30 420 25 60 | F +49 30 420 25 699

info@hotel-newberlin.de | www.hotel-newberlin.de

2022

NEW YEAR'S EVE MENU

Stuffed baby potatoes
Home-pickled salmon | crème fraiche | pears | chives

Grilled corn foam
Duck teriyaki | jalapeño pepper

Half lobster
Parsley - grape risotto | saffron - lemon sauce

Bellini sorbet

beef fillet
Grand Jus | celery - parsnip mousseline sauce
Green asparagus | sauce Bernaise

or

Edible soil
Baked country egg | truffle oil | sweet potatoes
Purple potatoes | turned vegetables

Carrot and chocolate cake
Black forest style

EUR 89,00 per person

EUR 129,00 per person incl. half bottle of champagne

Hotel NEWBERLIN

Petersburger Straße 24 | 10249 Berlin

T +49 30 420 25 60 | F +49 30 420 25 699

info@hotel-newberlin.de | www.hotel-newberlin.de