

# WINTERGARTEN

30 JAHRE W WIE VARIETÉ

## GOLDEN YEARS

Die 20er Jahre Varieté Revue N° 2  
Show & Dine Menü Silvester

1 Glas 0,1 l

Fürst von Metternich Cuvée Rosé

Hummus | gegrillte Waldpilze  
Sonnenblumenöl-Vinaigrette

Trio

Geräucherter Lachsrücken | Thunfisch  
Garnelen in Limetten blanchiert  
Wasabi Mayonnaise | Zweierlei Kaviar

Beef Wellington - modern interpretiert  
Feersisches Rinderfilet, medium-gebraten  
Junger Blattspinat im Blätterteig Vol-au-vent | Waldpilzcreme  
Trüffeljus | karamellierte Kirschtomaten | Zuckerschoten  
Kartoffelgratin

Bratapfelkonfekt | Lebkuchenparfait  
Sauerkirschcoulis | Kürbiseierlikörsauce  
Espressocrumble

---

**Für vegetarische Menüs ist eine Vorbestellung erforderlich.  
Bitte melden diese bis 30.12.2022 unter [gastronomie@wintergarten-berlin.de](mailto:gastronomie@wintergarten-berlin.de)  
oder 030 588 434 70 an - keine Änderung vor Ort möglich!**

**Bei vegetarischen Menüs ändern sich folgende Gänge:**

Vorspeise

Burrata | blanchierte Tomaten  
Basilikumerde | Rucola | Walnuss Vinaigrette

Hauptgang

Ravioli vom Hokkaido Kürbis  
Steinpilze | Safrancreme | buntes Gemüse im Vol-au-vent  
Rote Bete Püree

BITTE BEACHTEN SIE:

Weitere Getränke sind im Menü nicht enthalten.

Wichtige Hinweise zum zeitlichen Ablauf Ihres Silvesterabends finden Sie auf dem beigefügten Informationsblatt  
Für weitere Informationen oder zusätzliche gastronomische Wünsche erreichen Sie uns unter 030 588 43 470  
[gastronomie@wintergarten-berlin.de](mailto:gastronomie@wintergarten-berlin.de)