

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
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.

Für weitere Informationen oder zusätzliche gastronomische Wünsche erreichen Sie uns unter 030 588 43 470
gastronomie@wintergarten-berlin.de