

# #silvestermenü

Wir öffnen um 18 Uhr. Start des Menüs um 19 bis 22 Uhr.  
Das Holle's schließt um 23 Uhr.

## Aperitif

Crémant d'Alsace  
begleitet von einem ausführlichen  
„Grüß aus der Küche“

## Vorspeise

„Variation von Lachs“  
Lachs im Crêpe | Safran-Crème-Fraîche | hausgebeizt  
mit Meersalz und als Tatar mit Sesamöl | Ingwer | Koriander  
Süßkartoffel-Puffer | Wildkräutersalat

## Zwischengang

Vitello tonnato mal anders...  
Ravioli gefüllt mit Kalbsfarce auf kurzgebratenem  
Thunfisch | Ragout von Shiitake Pilzen

## Hauptgang zur Wahl

Dry Aged Rinderfilet im Blätterteig an  
Cognac-Rahm | Blattspinat | Stampf von der lila Kartoffel

oder

In Aromaten gebratener Seeteufel an  
Orangen-Pfeffersauce | Blattspinat | Kräuterpolenta

## Dessert

Date von Schokoladen-Mousse und Biskuit mit  
einer Schoko-Walnuss-Praline auf heller Schokoladensauce

**€ 64,- pro Person**

Gerne gestalten wir Ihnen ein Sorglospaket inkl. Mineralwasser,  
ausgesuchten Weinen zu den einzelnen Gängen (je 0,1l),  
Café, Espresso, Cappuccino oder Café au lait

**€ 84,- pro Person**