

THE BEST END OF THE YEAR



IS THE BLEND SILVESTER-MENU

UNSER SILVESTERMENU

HAMACHI mit Zitrone, Fenchel
und Knoblauch

MAISCREMESUPPE, Pulled Lamb
und Sojazwiebel

KABELJAU mit gebackenem Blumen-
kohl, Cheddarkäse und Senfei

BEEF WELLINGTON „BLEND STYLE“
mit Röstzwiebelcreme, getrüffeltem Bohnen-
salat und Filoteigknusper mit Prosciutto

„THE GREEK MONT BLANC“ mit grie-
chischem Joghurt und Aprikose

KAFFEE & MACARONS

GETRÄNKE • DRINKS

ALS APERITIF: AIRMAIL € 9

SAKE

ILE FOUR SAKE
MOON RABBIT SPARKLING

WEISSWEIN • WHITE WINE

OLIVER ZETER
SAUVIGNON BLANC
PFALZ

Incl. Bier vom Fass, Mineralwasser & alkoholfreie Getränke.

NEW YEARS EVE MENU

HAMACHI with lemon, fennel
and black garlic

CREAM OF CORN SOUP with pulled
lamb and soy onions

CODFISH with baked cauliflower, cheddar
and mustard egg

BEEF WELLINGTON „BLEND STYLE“
with roasted onion cream, truffled bean salad
and filo crunch with prosciutto

„THE GREEK MONT BLANC“ with
greek yogurt and apricot

COFFEE & MACARONS

ROTWEIN • RED WINE

OJO DE VINOS • DIETER MEIER-PURO
MALBEC, CABARNET SAUVIGNON
MENDOZA

BEGINN 19.00

MIT WEIN & APERITIF € 149 p. P. / OHNE € 99 p. P.

Reservierungen unter Tel. 030 2696 2696 oder info@restaurant-blend.com