

# Berens am Kai

## Weihnachtsmenü 26. Dezember 2018

Gänseleber Terrine / Süßweingelée / Brioche / Wildkräuter  
Jacobsmuschel / Schwarzwurzel / junger Spinat / weiße Trüffelbutter  
Ragout von kanadischem Hummer / Artischocken / Topinambur / Zitronenjus  
Tourte vom Rebhuhn / Perigord Trüffel / Sellerie  
Schokoladenbisquit / Walnussmousse / geeiste Maronen

99.- p.P.

## Silvestermenü 2018

Knusprige Krabbentarte / Zitrusfrüchte  
Topinambur/ Apfel / Kastanie  
Gänseleber Ravioli / Pilzsaft / Sellerie

Rindertatar russische Art – Tatar / Kaviar / Sauercremepelzen / Zitrusgel / warme rote Bete / Wachtelei  
Isländischer Kaisergranat / Ponzu-Hollandaise / geeister Seeigel  
Geschmorter Aal / Anisbaiser / Röstzwiebeln / Rettich  
Confierte Schulter von Livar Schwein / Artischocke / Perigord Trüffel  
Karree vom Hirsch / Birne gefüllt mit Entenstopfleber / Tasmanische Pfeffersauce  
Lauwarmer Kartoffelsalat / geschmolzener Vacherin Mont d'or / Vin Jaune

Schokolade / Kaffeeganache / Haselnuss / Cassis  
Blutorange / Basilikum / Pistazie  
Meringue Kokos / Mango / geschmorte Ananas

178.- p.P.

Am 26. und 31. Dezember 2018 ist das Restaurant ab 19 Uhr geöffnet.

*Unsere Gerichte werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger Änderungen aufgrund des Marktangebotes vorgeschlagen.  
Die Europäische Lebensmittelinformationsverordnung schreibt vor, daß wir Sie über in unseren Gerichten enthaltene Allergene informieren.  
Sprechen Sie uns bitte an.*