



SEEHOTEL

GROSSHERZOG v. M. BOLTENHAGEN

Silvester 2022

*Silvestergruß aus der Küche
Kichererbsenmousse mit Hähnchen & Anti Pasti*

~~~

*Arrangement von Rauchfisch und Terrinen auf Seealgensalat*

*Geräuchertes von Ente und Schwein an gebrannten Tomaten  
Hirschkastete mit Dörrobst und Chili  
Sulz vom Hausgeflügel mit Sauergurkendip  
Italienischer Saftschinken mit Spargelsalsa*

### *Salat*

*Blattsalat an Limetten Korianderdressing  
Melonen Gurkensalat, Duett von Apfel und Fenchel,  
Meeresfrüchte Salat, Matjestopf mit Rote Bete und Meerrettichcreme*

~~~

*Warmes von der Schneidestation
Krautwickelbraten vom Schwein
~frisch für sie tranchiert~*

Suppe

*Samtsuppe vom Krebs mit Weißwein & Dill
Klare Tomatensuppe mit Glasnudeln*

*Maispoularde auf weißem Bohnen -Püree
Zarte Roulade vom Mecklenburger Wild mit Preiselbeeren
Zweierlei aus dem Meer in der Folie gegart mit Mascarponeschaum*

*„Weißer Traum“ vom Sonnenkönig Kürbis, Ratatouille Gemüse
Kleine Kartoffeln in Olivenöl und Nusspesto,, Sellerie-Kartoffelstampf
Nudeln mit Rauke, Kirschtomaten & Pinienkernen*

~~~

### *Süße Leckereien*

*Verschiedene Cremes, Mousse, Süße Früchtchen und Gebäck  
Kleine Käsereise durch Europa*

*Feuer und Eis zur Mitternacht*