

**SILVESTER**  
im Landhaus Carstens

GLAS CHAMPAGNER TAITTINGER BRUT RÉSERVE

\*

AMUSE-GUEULE

*Gebeizter Glen Douglas Lachs auf Rote Bete Tatar*

\*\*\*\*

THUNFISCH CARPACCIO

*Büsumer Krabben, Limetten Vinaigrette, Pinienkerne  
und Avocado*

\*\*\*\*

STEINPILZSUPPE

*Speckschaum und Freilandhuhn*

\*\*\*\*

SORBET GIN BASIL SMASH

\*\*\*\*

ROSA KALBSFILET

*auf Apfel-Sellerie-Creme mit Trüffel parfümiert,  
dazu karamellisierte Walnuss und Dauphine-Kartoffel*

\*\*\*\*

KARAMELL UND GRÜNER APFEL

*Crumble, Eis, Mousse und Küchlein*

*Menüpreis: 105 Euro*