

SILVESTERMENÜ IM LE MERIDIEN GRAND HOTEL NÜRNBERG 2018/19

New Years Eve Menu Le Meridien Grand Hotel Nuremberg 2018/2019

Praline von der Wachtelbrust im Kataifi-Teig mit Orangen-Pfifferling Salat und Wasabi-Rauke

Praline of quail breast in a Kataifi pastry with orange-chanterelle salad and wasabi-rocket

Essenz von der Spitzmorchel mit Pak Choi und pochiertem Wachtelei

Essence of black morel with bok choy and poached quail egg

Heilbutt gebeizt und in Ingwerbutter gegrillt mit lauwarmem Quittenchutney und Buchweizentagliatelle

Pickled halibut grilled in ginger butter with lukewarm quinces chutney and buckwheat tagliatelle

Gamsrücken rosa gebraten an fruchtiger Granatapfel-Pfeffer Sauce dazu gebackenes Wacholderpüree im Knusperröllchen und Mandelbrokkoli

Roasted chamois sirloin with fruity pomegranate-pepper sauce broccoli with almonds and spring roll filled with juniper potato mash

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Nougatkern Rumfrüchten und Mandarinsorbet

Lukewarm chocolate cake with liquid nougat core, rum fruits and mandarin sorbet

Petit Four und Pralinen

Petit fours and pralines

Preis pro Person 130,00 € / price per Person 130,00€

Vegetarische Alternative:

Praline von der Kichererbse mit gerösteten Erdnüssen in der Pankokruste mit Orangen-Pfifferling-Salat und Wasabi-Rauke

Praline of chickpea with roasted peanuts in a panko crust with orange-chanterelle salad and wasabi-rocket

Essenz von der Spitzmorchel mit Pak Choi und mariniertem Tofu

Essence of black morel with bok choy and marinated tofu

Buchweizentagliatelle mit Tomatensugo, Parmesanflocken und Basilikumöl

Buckwheat tagliatelle with tomato sauce, parmesan cheese and basil oil

Cassoulet von der Süßkartoffel mit grünem Spargel und Kokosmilch

Cassoulet of sweet potato with green asparagus and coconut milk

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Nougatkern, Rumfrüchten und Mandarinsorbet

Lukewarm chocolate cake with liquid nougat core, rum fruits and mandarin sorbet

Petit Four und Pralinen

Petit fours and pralines

Preis pro Person 130,00 € / price per Person 130,00 €