

# SILVESTERMENÜ 2014



---

LIEBE GÄSTE,

WIR ÖFFENEN AN DIESEM TAG UM 19 UHR UND MÖCHTEN SPÄTESTEN 20. UHR MIT DEM ERSTEN GANG BEGINNEN SO DASS WIR UM 23 UHR MIT DEM HAUPTGERICHT FERTIG SIND. WIR TANZEN UND FEUERN UNS IN DAS NEUE JAHR. WIR BITTEN DESHALB ALLE, MÖGLICHS PÜNKTLICH ZU SEIN. DIE EINZELNEN PORTIONEN WERDEN KLEIN GEHALTEN UND ZÜGIG SERVIERT.

RAKETEN KÖNNEN GERN MITGEBRACHT WERDEN. CIRCA EINE STUNDE NACH MITTERNACHT SCHLIEßEN WIR DAS LOKAL.

HIER DAS MENÜ FÜR EINEN GLÄMORÖSEN SILVESTERABEND:

## OUVERTÜRE

. *MUSETTO E LENTICCHIE*

BOLOGNESISCHE SCHNÄUZCHENWURST MIT LINSEN

## ENTRATA

. *CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE*

KAPAUNCONSUMÉ MIT SELBSTGEMACHTEN CAPPELLETTI

## ANTIPASTI

. *ALBESE AL TARTUFO BIANCO D'ALBA*

KALBSFILETTARTAR MIT WEIßEN TRÜFFELN AUS ALBA

. *ANTIPASTO DI PESCE*

*BACCALÁ, ASTICE ALLA CATALANA, CAPASANTA GRATINATA*

*STOCKFISCHMOUSSE, HUMMERSALAT CATALANA, GRATINIERTER JAKOBSMUSCHEL*

## PRIMI PIATTI

. *RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*

*LOUP DE MER RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN*

. *RAVIOLI AL RADICCHIO DI TREVISO E FONDUTA DI PARMIGIANO*

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT RADICCHIO DI TREVISO GEFÜLLT AUF PARMESANFONDUE

## SECONDO PIATTO

. *TOURNEDOS AL BAROLO CON FEGATO D'OCA E CARCIOFI IN UMIDO*

RINDERFILET TOURNEDOS AUF BAROLO REDUKTION MIT GÄNSEPASTETE UND

GEDUNSTETE ARTISCHOCKEN

## DESSERT

. *MONT BLANC*

69,00 EURO PRO PERSON

MARONENPÜREE MIT SCHLAGSAHNE

BITTE BEACHTET, DASS WIR EINE RESERVIERUNG NUR MIT EINER ANZAHLUNG VON 30 EURO AKZEPTIEREN KÖNNEN. DIESE KÖNNEN ENTWEDER BAR IM RESTAURANT GEZAHLT ODER AUF FOLGENDES KONTO ÜBERWISEN WERDEN: DER GOLDENE HAHN, COMMERZBANK, IBAN: **DE91 1008 0000 0304 4087 01** und BIC: **DRESDEFF100**

BITTE TROTZ ÜBERWEISUNG AUF JEDEN FALL PER E-MAIL ODER TELEFONISCH RESERVIEREN.

ÜBERWEISUNGSBESTÄTIGUNG GGF. PER FAX ODER E-MAIL (FAX: 030.41 76 65 51)

---

## DER GOLDENE HAHN

INH. FELICE CALIOLO . PÜCKLERSTRASSE 20 . 10997 BERLIN . FON 030.618 8098 . INFO@GOLDENERHAHN.DE