



5-gängiges SILVESTERMENÜ

BEGRÜSSUNGS COCKTAIL

GUACAMOLE MIT CHAPULINES

TOSTADA DE PULPO

Oktopustostada

oder

TLAYUDITA CON CHORIZO

Basis Mais Criollo mit traditioneller Chorizo aus Oaxaca

oder

TLAYUDITA CON NOPALES (vegetarisch)

Basis Mais Criollo mit gebratenem Kaktus

CALDO DE CAMARON

Garnelensüppchen

CAMARONES A LA DIABLA

fast teuflische Garnelen

oder

COLA DE RES EN SALSA DE CHILE GUAJILLO CON PUREE DE CAMOTE

zart gegarter Ochenschwanz in Salsa de Chile Guajillo und Süßkartoffelpüree

oder

TAQUITOS DE FLOR DE CALABAZA Y HUITLACOCHÉ (vegetarisch)

Tacos mit gebratenen Kürbisblüten und Maistrüffel

KOKOS CRÈME BRULÉE MIT PASSIONSFRUCHT

oder

SCHOKOTÜRMCHEN MIT CREMA DE JAMAICA

Ablauf

Beginn 18.30

Menü ca 19.00 – 23.30

Ab 23.30 feiern wir ins neue Jahr hinein!

Preis pro Person € 78,-

Weinbegleitung € 26,-
(5x 1Glas Wein pro Gang)

Nur mit Reservierung!