

*Silvestermenü in der Oberen Mühle Detmold*

*Empfang*

*Eierpunsch mit Banane*

*Amuse Bouch*

*rosa gebratenes Lammkotelett auf Kartoffel- Oliven- Stampf*

*Vorspeise*

*Carpaccio vom Gelbflossen Thunfisch mit Meeresbohnen an  
Zirtonenvinaigrette*

*Zwischengang*

*Lasagne von Seeteufel, Zucchini und Blattspinat an Krustentiersauce*

*Erfrischung*

*Orangensorbet mit Limettenschaum*

*Hauptspeise*

*rosa gebratene Entenbrust mit Pflaumen- Portweinsauce,  
Mille Feuille von Schwarzwurzel und Steckrübe und  
Herzoginkartoffel*

*Süßer Abschluss*

*Feigentarte mit Nougat- Vanille- Sauce und Walnusseis*

*Preis pro Person 45,00 €*