



## SILVESTERMENÜ 2023

BEGRÜßUNG AB 18.00 UHR  
BEGINN 19.00 UHR - ENDE CA. 23.00 UHR

Lieber Gast,

wir freuen uns riesig, dass Du den Silvesterabend mit uns verbringst.

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir an diesem besonderen Abend ein exklusives Silvester-Menü anbieten, das Dir die Wahl zwischen köstlichen Fleisch-, Fisch- oder vegetarischen Gerichten bietet. Genieße diese kulinarische Reise, die Deinen Gaumen verwöhnen wird und gleichzeitig den Übergang in das neue Jahr begleitet.

Bitte beachte, dass unsere à la Carte Gerichte erst ab dem 1. Januar wieder verfügbar sein werden. Wir möchten, dass Du Dich bei uns wohlfühlst und Dir einen Jahreswechsel in entspannter Atmosphäre bereiten.

Der Einlass ist zwischen 18 und 18:30 Uhr möglich. Lass uns gemeinsam das alte Jahr verabschieden und das neue Jahr mit Freude begrüßen.

Wir wünschen Dir einen zauberhaften Abend und ein schönes  
Jahresende 2023!

Dein BLAUER ESEL Team



# SILVESTERMENÜ 2023

BEGRÜßUNG AB 18.00 UHR  
BEGINN 19.00 UHR - ENDE CA. 23.00 UHR

## 6-Gänge

### Blauer Esel Aperitif

\*\*\*

### Tatar vom Bison

Bergamotte | Chorizo | Tomate

\*\*\*

### Süppchen vom Topinambur

Amaranth | Apfelbalsam | Zwiebel-Quitten-Marmelade

\*\*\*

### Filet vom Saint-Pierre

Meeresspargel | Blutorange | schwarze Kartoffel

\*\*\*

### Zitrusorbet

Johannisbeere | Schaumwein

\*\*\*

### Kalbsbäckchen

Kartoffel-Kräuter-Püree | wilder Blumenkohl | Schokolade | Chili

\*\*\*

### Dessert

Kalamansi trifft Basilikum

\*\*\*

### Glas Champagner

Preis pro Person: 129€

Restaurant BLAUER ESEL

Eselföterstraße 26 | 18055 Rostock | 0381 25 26 996 | [www.blauer-esel.de](http://www.blauer-esel.de)



# SILVESTERMENÜ 2023

BEGRÜßUNG AB 18.00 UHR  
BEGINN 19.00 UHR - ENDE CA. 23.00 UHR

## 6-Gänge - vegetarisch

### Blauer Esel Aperitif

\*\*\*

### Tatar von der roten Beete

Bergamotte | Wildkräuter | Tomate

\*\*\*

### Süppchen vom Topinambur

Amaranth | Apfelbalsam | Zwiebel-Quitten-Marmelade

\*\*\*

### Violette Karotte

Meeresspargel | Blutorange | schwarze Kartoffel

\*\*\*

### Zitrussorbet

Johannisbeere | Schaumwein

\*\*\*

### Geschmorte Pastinake

Kartoffel-Kräuter-Püree | wilder Blumenkohl | Schokolade | Chili

\*\*\*

### Dessert

Kalamansi trifft Basilikum

\*\*\*

### Glas Champagner

Preis pro Person: 119€

Restaurant BLAUER ESEL

Esselföterstraße 26 | 18055 Rostock | 0381 25 26 996 | [www.blauer-esel.de](http://www.blauer-esel.de)