

# Falkenthals Silvestermenü 2018



Apéritif Prosecco mit Himbeer & Minze

\*\*\*

Kleiner Gruß aus der Küche

Hausgeräucherter Stremellachs auf Kartoffel-Rösti

\*\*\*

Kalt-warme-Vorspeisenvariation Falkenthal

Bouillabaisse von Ostseefischen, gebackene Garnele auf Algensalat, Räucheraal auf

Pumpernickel, Kaviar-Creme

\*\*\*

**Rumpsteak** mit Bernaisesauce, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Oder

**Nordsee-Seezunge** gebraten mit zerlassener Butter,

Wok-Gemüse und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Vanillemousse mit Sanddornschaum und Sternfrüchten

**€ 48,00 pro Person** (€ 25,00 Anzahlung bei Buchung)

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Ihr Falkenthal-Team

## Hinweis

Bei Buchung ist eine Anzahlung in Höhe von 25,00 € pro Person innerhalb von 14 Tagen fällig. Die Anzahlung wird am Silvesterabend verrechnet. Die Bankverbindung kann unter Tel 04562-3972484 zwischen 10:00 -14:00 Uhr MO-FR oder unter [info@falkenthal-seafood.de](mailto:info@falkenthal-seafood.de) erfragt werden. Das Silvestermenü gilt ausschließlich für das Restaurant an der Kurpromenade.

**Champagner** 0,1 l € 7,90  
Aus der weißen LANSON Flasche 0,75 l € 55,00

Lanson brut rosé 0,375 l € 28,00  
Lanson brut 0,375 l € 28,00

HUGO 0,2 l € 5,00  
Aperol Spritz 0,2 l € 5,00

**Weinempfehlung** 0,2 l 0,75 l

Sauvignon Blanc, trocken € 4,80 € 17,50

Falkenthal Hauswein  
weiß, trocken € 4,50 € 14,00

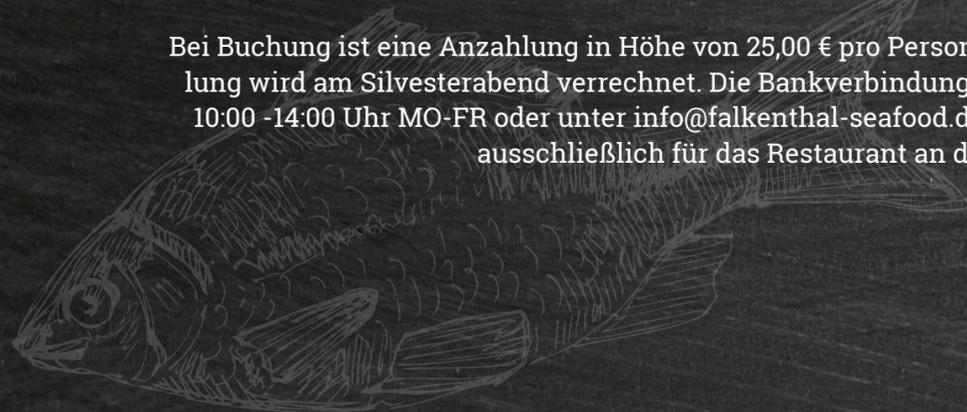
Falkenthal Riesling Spätlese,  
trocken € 4,60 € 17,00

Chabils Domaine Le Verger  
Weißwein trocken € 6,50 € 25,00

Rosé Cuvée fruchtig  
Rheinhessen, Weingut MANZ € 4,20 € 19,70

Falkenthal Hauswein  
rot, trocken € 4,50 € 14,00

Falkenthal Grauburgunder  
Wellenrausch € 4,80 € 17,80



**FALKENTHAL**  
Seafood