

MENÜ  
SILVESTER-DINNER  
LONGYEARBYEN

GEBRATENE NORWEGISCHE  
JAKOBSMUSCHELN

An Blumenkohlpüree, Dill und Wildlachskaviar.

Wein: Georg Breuer Estate Rauenthal, Riesling,  
Rheingau, Deutschland 2011

---

ROSA GEBRATENE ARKTISCHE  
SCHNEEHUHNBRUST

An gecremter Sellerie, russischen Erbsen und  
Portweinsauce.

Wein: Lindes De Remelluri, Rioja, Spanien 2010

---

ZITRUSPOCHIERTER HEILBUTT AUS  
DEM NORDMEER

An geschwenkter Roter Beete, frischem Gemüse und einer  
Beurre Blanc mit Schnittlauch.

Wein: Chablis 1er Cru L'homme Mort, Frankreich 2008

---

GEBRATENES LENDENFILET VOM  
RENTIER

Mit gebratenen Wildpilzen, geschwenktem Gemüse,  
Morchelsauce und Fondant-Kartoffeln.

Wein: Domain De Bellene Savigny les Beaune 1er Cru  
les Peuillets, Frankreich 2008

---

NEUJAHRS-SCHOKOLADENKUCHEN

Serviert mit Himbeersorbet, frischen Beeren an einer  
kräftigen Himbeersauce

Wein: Recioto Della Valpolicella Classico, Monte Fasenara,  
Italien 2007

---