



*Das Beste
zum Schluss.*

SILVESTER-MENÜ 2009/2010

Weinhaus  Tante Anna

NEUE KÜCHE. ALTE WEINE.

Barbara Oxenfort & Tobias Ludowigs · Andreasstr. 2 · 40213 Düsseldorf · Tel. 0211 131163
www.tanteanna.de

Das Beste zum Schluss.

DONNERSTAG, 31. DEZEMBER 2009
AB 18:00 UHR GEÖFFNET
NANDOR CERNUS – PIANO AB 20 UHR

SILVESTER-MENÜ

Willkommensgruß von Küchenchef Ronald Thelemann

Variation von der Auster, Sorbet vom grünen Apfel € 16,50

Wachtelconsommé mit Trüffelangelotti € 9,50

Gebratene Jacobsmuscheln mit gepfeffelter Mandarine und Schalottenpüree € 17,00

Kalbsfilet im Lauchmantel auf Staudensellerie mit Kartoffelwindbeutel € 29,50

Tomme de Savoie mit Mandelblütenhonig und Pecannüssen € 8,50

Passionsfruchtmousse mit leicht scharfem Birnenrahmeis und Brioche € 11,50

Kaffee

Hausgemachtes Gebäck

Menü komplett

€ 89,00

Davon gehen € 5,00 an das Projekt: Spitzenköche für Afrika
www.skfa2008.de

Änderungen vorbehalten!

Weinhaus



Tante Anna

NEUE KÜCHE. ALTE WEINE.

Barbara Oxenfort & Tobias Ludowigs · Andreasstr. 2 · 40213 Düsseldorf · Tel. 0211 131163
www.tanteanna.de