

Maltes
hidden kitchen
- RESTAURANT -

Sehr geehrte Gäste,

**den letzten Tag im Jahr möchten wir zusammen mit Ihnen
feiern.**

**Genießen Sie unser Menü, bestehend aus 6 Gängen,
inklusive einem Glas Champagner als Aperitif, kulinarischem
Einklang, Amuse Bouche und Petits Fours.**

**Auf Grund der hohen Nachfrage im letzten Jahr, haben wir
uns dazu entschieden, Tickets für diesen speziellen Abend
anzubieten.**

**Diese können Sie ab sofort bei uns im
Kaffeehaus in Baden-Baden
oder per E-Mail an
info@malteshiddenkitchen.com
vorab erwerben.**

**Wie bei einem Konzertbesuch ist das Ticket nicht
erstattungsfähig, aber zu 100% übertragbar.**

Wir freuen uns, zusammen mit Ihnen Silvester zu feiern.

Ihr Maltes „hidden kitchen“ Team

SEHR GEEHRTE GÄSTE,
ALLE UNSERE GERICHTE ENTHALTEN ALLERGENE.
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER FACHPERSONAL VOR IHRER BESTELLUNG
ÜBER MÖGLICHE UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN.

SILVESTERMENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

-

AMUSE BOUCHE

-

KALBSTATAR

Estragon – Kaviar – Kräuter

-

SCHWARZWURZEL UND APFEL

in verschiedenen Facetten & Texturen

-

STEINBUTT

Tomate – Champagner Beurre Blanc - Fenchel

-

FILET

„vom Büffel Bill“

Gänseleber – Trüffel - Kartoffel

-

ZIEGENKÄSE

Trüffel – Brioche – Alter Balsamico

-

Zitrone

Himbeere – Crème fraîche

-

PETITS FOURS

**6 Gang Menü für 180 € inklusive Aperitif
(Champagner von André Clouet)**