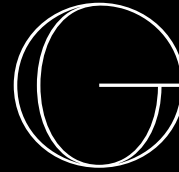


RESTAURANT SILVESTERABEND



George Prime Steak

RAWBAR SILVESTERABEND

AMUSE BOUCHE

Geräucherter schottischer Lachs, Kaviar,
Buchweizen Blinis, Crème Fraîche

NOVA SCOTIA HUMMER

Hummer, Avocado, Mango, Schwarze Reiscracker,
Würziges Zitronen-Dressing

USDA PRIME STEAK TARTAR

Von Hand zubereitetes, 30 Tage gereiftes Filet Mignon,
Schwarzem Périgord Trüffel, Geröstete Knoblauch Aioli,
Jerusalem Artischocken Chips

GEBRATENE ENTENLEBER

Gebratene Entenleber Himbeerkompott, Kalifornische
Pistazien, Geröstetes Brioche, Port au Jus

USDA PRIME CHATEAUBRIAND

Das Mittelstück des Filets, In der Salzkruste gegart,
Cremiges Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel,
Brokkolini, Sauce Bordelaise

SCHOKOLADEN TARTLET

Elianza Milkschokolade, Kokosnuss-Eiscreme,
Mango-Maracuja Ganache

3 GANG MENÜ 149 €

(Nova Scotia Lobster, Chateaubriand, Schokoladen Tartlet)

5 GANG MENÜ 199 €

Inklusive 1 Glas Dom Perignon als Aperitif

Alle Preise sind inklusive Steuern



MAXIMILIANSPLATZ 9
80333 MÜNCHEN

www.georgeprimesteak.com
+49 (0) 89 - 21 53 67 777

munich@georgeprimesteak.com
#georgeprimesteakmunich

NOVA SCOTIA HUMMER

Hummer, Avocado, Mango, Schwarze Reiscracker,
Würziges Zitronen-Dressing
29 €

USDA PRIME STEAK TARTAR

Von Hand zubereitetes, 30 Tage gereiftes Filet Mignon,
Schwarzem Périgord Trüffel, Geröstete Knoblauch Aioli,
Jerusalem Artischocken Chips
20 €

GEBRATENE ENTENLEBER

Gebratene Entenleber Himbeerkompott, Kalifornische
Pistazien, Geröstetes Brioche, Port au Jus
28 €

USDA PRIME CHATEAUBRIAND

Das Mittelstück des Filets, In der Salzkruste gegart,
Cremiges Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel,
Brokkolini, Sauce Bordelaise
75 €

SCHOKOLADEN TARTLET

Elianza Milkschokolade, Kokosnuss-Eiscreme,
Mango-Maracuja Ganache
15 €

+ Nikkei Style & Kaviar à la carte

Alle Preise sind inklusive Steuern