



SHANGHAI

## **Paulaner @ Binjiang New Year's Eve Set Menu**

### **Appetizer Plate**

**with Home-made Duck Aspic, Stuffed Russian Egg,  
Avocado-Salmon Tartar and Salad Garnish  
on Cocktail Cream**

*Vorspeisenteller*

*mit hausgemachter Entensülze, gefülltem Russischem Ei,  
Avocado-Lachs-Tatar und Salatgarnitur  
auf Cocktailcreme*

综合开胃冷盘

自制鸭肉冻, 俄式鸡蛋, 牛油果三文鱼塔塔, 沙拉和鸡尾酒奶油

\*\*\*

### **Hot Seafood-Tomato Bloody Mary**

**with Grilled Sole, Sun Dried Tomatoes and Lemon Oil**

*Heißer Meeresfrüchte-Tomaten Bloody Mary*

*mit gegrillter Seezunge, sonnengetrockneten Tomaten und Limonenöl*

海鲜番茄汤

配碳扒板鱼, 番茄干和柠檬油

\*\*\*

### **Grilled Beef Tenderloin,**

**Foie Gras, Tiger Prawn and Mini Lamb Steak**

**with King Oyster Mushroom-Potato Mousseline and Seasonal Vegetables**

*Gegrilltes Rinderfilet, Foie Gras,*

*Riesengarnele und Mini Lammsteak*

*mit Kartoffel-Kräuterseitling Püree und Gemüse der Saison*

海陸大餐

扒上等牛柳, 鸭肝, 虎明虾和羊排

配杏鲍菇, 蘑菇土豆泥和时令蔬菜

\*\*\*

### **Hazelnut-Caramel Ice Cream Tartlet**

**with Winter Fruit Salad**

*Haselnuss-Karamell Eis Törtchen mit winterlichem Obstsalat*

榛子焦糖冰淇淋塔

配冬令水果沙拉