



Bienvenue!

Wir würden uns sehr freuen mit ihnen das Jahr 2022 zu verabschieden. Lassen Sie sich verzaubern und genießen sie ein exzellentes Menü im Maison Charlotte.

Silvestermenü 2022

Aperitif

*Cremant de Loire blanc, brut 0,1l
Bouvet Ladoubay*

Coquilles St. Jaques

Gebratene Jacobsmuscheln mit Spitzkohl, Orangensorbet & Kräuteröl

*2016 Pouilly – Fumé
Bouchié Chatellier, Pouilly Fumé AOC 0,1l*

Raviolis à la Duxelle, beurre de sauge & truffe d'hiver

Ravioli mit Duxelle, Salbeibutter & Wintertrüffel

*2018 Aligoté „Domaine Adélie“
Albert Bichot, Bourgogne AOC 0,1l*

Onglet de boeuf et sa garniture

Gebratenes Onglet mit Schwarzwurzel & Rosenkohl, serviert auf Nussbutter - Mousseline & Jus

*2016 Château Bouscassé 0,1l
Alain Brumont, Madiran*

Epoisse à la brioche

Epoise mit Brioche & Apfel - Thymianchutney

*2019 Muscat « Vendanges Manuelles » 0,1l
Cave de Ribeauvillé AOC*

Crêpe Suzettes

Crêpes im Orangensud mit Vanilleeis, kandierten Mandeln & Grand Manier

2018 Château Bouscassé « Vendemiare » 5cl

(Änderungen vorbehalten)

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| <i>Menü inklusive Aperitif</i> | <i>€ 98,00 pro Person</i> |
| <i>Weinbegleitung zum Menü</i> | <i>€ 32,00 pro Person</i> |
| <i>Beginn Aperitif</i> | <i>18.30 Uhr</i> |
| <i>Beginn Menü</i> | <i>19.00 Uhr</i> |
| <i>Ende der Veranstaltung</i> | <i>c.a.23.00 Uhr</i> |

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen im Falle einer Stornierung nach dem 23.12.2022 einen Betrag von € 50,00 pro Person für den Wareneinsatz in Rechnung stellen.

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Plätze. Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Ihr Team vom Maison Charlotte!

www.maison-charlotte.de

www.gourmet-restaurants-potsdam.de