

SILVESTER MENÜ

ab 18 Uhr bis 22 Uhr

MENÜ I

Brot und Aufstrich

VORSPEISE

ZWEIERLEI VOM GEFLÜGEL

an fruchtigem Chutney dazu
Ackerbohnsalat mit Kartoffel
und Balsamico-Schalotte

SUPPE

RINDER CONSOMMÉ

abgeschmeckt mit Sherry, als
Einlage Gemüse Julienne und
Pilz-Ravioli

ZWISCHENGANG

FORELLENSTRUDEL

auf Kürbis-Graupen-Risotto mit
Orange und Garnelen

HAUPTGANG

DUETT VOM KALB

Medaillon vom Kalbsfilet unter der
Morchel-Butterkruste und Sous Vide
gegarte Kalbhüfte auf Erbsen-
Musseline dazu Butterkarotte und
Kartoffelkühle

DESSERT

FRUCHTIG SCHOKOLADIG

Creme Schokoladen Brownie mit
Blaubeersahneis und Walnuss-
Mascarpone mit Vanille-Pistazien

Menüpreis 90.00 pro Person

4-GANG-MENÜ 80.00 pro Person

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

3-GANG-MENÜ 70.00 pro Person

Suppe, Hauptgang, Dessert

SILVESTER MENÜ

ab 18 Uhr bis 22 Uhr

MENÜ II

Brot und Aufstrich

VORSPEISE

KAROTTENFLAN MIT CURRY SCHMAND

dazu Ackerbohnsalat
mit Kartoffel und
Balsamico-Schalotte

SUPPE

KLARE GEMÜSEBRÜHE

mit Gemüse Julienne und
Pilz-Ravioli

ZWISCHENGANG

GEMÜSEBÄLLCHEN

auf Kürbis-Graupen-Risotto
mit Orange und Pinienkernen

HAUPTGANG

KARTOFFEL-PILZ ROULADE

an sahniger Sauce dazu
Erbsen-Minz-Musseline und
Butterkarotten

DESSERT

FRUCHTIG SCHOKOLADIG

Creme Schokoladen Brownie mit
Blaubeersahneis und Walnuss-
Mascarpone mit Vanille-Pistazien

Menüpreis 80.00 pro Person

4-GANG-MENÜ 70.00 pro Person

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

3-GANG-MENÜ 60.00 pro Person

Suppe, Hauptgang, Dessert