

Menü Silvester 2018

Aperitif

Gruß aus der Küche

Zitronengras-Kokossuppe mit gebratener Garnele

oder

mit Fenchel im Backteig

Farfalle in Avocado-Fetasoße mit gebratenen Austernpilzen

Seeteufel im Bananenblatt auf Currysoße mit Ananasreis

oder

Süßkartoffel-Tofu im Bananenblatt auf Currysoße mit Ananasreis

Kalbsrücken mit Gorgonzola-Polentakruste auf

Rote Betesoße an

Wirsingbällchen und Kartoffelplätzchen

oder

Schwarzwurzel-Blumenkohlgratin mit Gorgonzola-Polentakruste auf Rote

Betesoße an

Wirsingbällchen und Kartoffelplätzchen

Haselnusseis und Waldbeercreme an Limettenschaum

oder

Ziegenkäse mit Honig gratiniert mit Steinofenbaguette

**Preis pro Menü 75,- Euro inklusive Aperitif
und Eintritt zur Silvesterparty im Saal**