

Menü Silvester 2019

Aperitif

Gruß aus der Küche

Cappuccino vom Reh mit Wildschinken-Griesklößchen
oder
Champignonessenz mit Milchschaum und Kräuter-Griesklößchen

Hausgemachte Ricotta-Ravioli an leichter Zitronensoße
mit Parmesan und Rucola

Gratiniertes Kabeljaufilet mit Hummerschaum an Gemüserisotto
oder
Quinoaspießchen auf Tomatensugo mit Gemüserisotto

Medaillons vom Kalbsfilet mit Waldpilzkruste
an Sesam-Honig-Jus
Selleriepüree und getrüffelten Schupfnudeln
oder
Feta und Süßkartoffel im Spinatcrepe auf Safransoße
mit gefüllten Kirschtomaten und Selleripüree

Maracujasorbet mit Südfrüchtecocktail
und Sauerrahm-Minzmousse
oder
Gorgonzola mit Mandeln und Honig
an Walnußbaguette

Preis pro Menü 79, - Euro inklusive Aperitif
und Eintritt zur Silvesterparty im Saal