

Menü Silvester 2023

Aperitif

Gruß aus der Küche

Curry-Kokossuppe

mit gebratenem Gamba

oder

mit gebackener Banane (Vegan)

Gemüsestrudel auf Sardischen Nudeln

oder

Gebackene Kürbisschnitte auf sardischen Nudeln (Vegan)

Himbeersorbetsorbet (Vegan)

Karamalisierte Thunfischtranche an Fenchelgemüse
mit Kartoffel-Vanillepüree

oder

Gratinierte Hirseröllchen an Fenchelgemüse
mit Kartoffel-Vanillepüree (Vegan)

Medaillons vom Rinderfilet mit Meerrettichkruste
an Rotweinjus mit Bohnenröllchen und
Kartoffelgratin

oder

Hausgemachte Steinpilzravioli in Rote Beetesoße
und kleinem Gemüse (Vegan)

Crème brûlée mit Maroneneis und Gapefruit-Salat

oder

mit veganem Vanilleeis

oder

Ziegenkäse mit Honig und Mandel gratiniert
und Feigensenf

Einlass 17.30 Uhr
Menü 18.30 Uhr

Preis pro Menü 92,- Euro inklusive Aperitif und Eintritt zur Party.