

Silvester Menü

2017

Zum Auftakt:

**

Lillet Rosè Tonic

oder

Traubensaft Seco

**

Carpaccio von der Roten Beete an Wildkräutersalat und Tranchen von geräucherter Entenbrust

**

In Olivenöl gebratene Zanderloins auf Basilikum - Tomatenchutney mit Wildreis und Safransahnesoße

**

Steinpilzconsommé mit gebackenen Käsestangen

**

Medaillons vom Kalbsfilet an Trüffel-Jus, Kartoffeln-Kürbis - Mousseline und glasierte Romanesco-Rößchen

**

Blutorangen-Parfait an warmem Schokoladenkuchen und Vanille - Honigmousse

Menüpreis € 64,-

a la Carte

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio von der Roten Beete an Wildkräutersalat und geräucherten Entenbruststreifen

11,50

Steinpilzconsommé mit gebackenen Käsestangen

6,50

Hauptgänge:

In Olivenöl gebratene Zanderloins auf Basilikum - Tomatenchutney , Safransahnesoße mit Wildreis und Salatteller €
24,-

Medaillons vom Kalbsfilet an Trüffel-Jus, Kartoffeln-Kürbis- Musseline undglasierte Romanesco-Rösschen € 28,-

Würziges Hirschragout mit Preiselbeerbirne, Champignons, hausgemachte Spätzle und Salatteller € 19,-

Entrecote vom Charolais Rind an Pfefferrahmssoße mit Grilltomate, Kartoffel- Kürbis-Musseline dazu
Brokkoligemüse € 25,-

Zarte Rehschnitzel im Kräutermantel, Steinpilzsoße, Preiselbeerapfel, Butterspätzle, Salatteller € 25,-

Cordon Bleu vom Kalbsrücken, Bratenjus, Kartoffelkrusteln, Salatteller € 25,-

Dessert:

Blutorangen-Parfait an warmem Schokoladenkuchen und Vanille - Honigmousse

7,50

oder weitere Dessert aus der Karte