

Silvestermenü 2017

Aperitif des Hauses

*Cremesuppe von der Topinambur
mit Lotuswurzelchip*

*Jungkräutersalat mit Granatapfelkerne
und Jakobsmuschel*

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Riojasauce,
Süßkartoffelgratin und glasierten Zuckerschoten*

Vegetarische Alternative

*Handgemachte Blaumohnravioli mit Ruccola,
geschäumter Beurre Blanc und Birnenchutney*

Latte Macchiato-Mousse mit Rotweinkirschen

Eine Flasche Prosecco mit Gläsern für jede Reservierung

62 Euro pro Person

Bitte teilen sie uns bei der Reservierung mit, ob sie Vegetarier sind oder ob sie Allergien haben... damit sich die Küche perfekt auf den Abend vorbereiten kann.

Silvesterkarte

*Cremesuppe von der Topinambur
mit Lotuswurzelchip 5,80 €*

*Jungkräutersalat mit Granatapfelkerne
und Jakobsmuschel 12,80 €*

*Handgemachte Blaumohnravioli mit Ruccola,
geschäumter Beurre Blanc und Birnenchutney 14,80 €*

*Ravioli mit Ente und Orange gefüllt in Salbeibutter
geschwenkt mit Zuckerschotenstreifen
und glasierten Kirschtomaten 15,20 €*

*Rinderlendensteak vom Hofgut Schwaige mit Calvadosjus,
Mandelbällchen und glasiertem Romanesco 23,80 €*

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Riojasauce,
Süßkartoffelgratin und glasierten Zuckerschoten 26,80 €*

*Handgemachte Blaumohnravioli mit Ruccola,
geschäumter Beurre Blanc und Birnenchutney 14,80 €*

*Zanderfilet vom Grill auf rahmigem Blattspinat
mit Speckkartoffelspieß 19,80 €*

Dessert

Latte Macchiato-Mousse mit Rotweinkirschen 7,80 €

Wir wünschen all unseren Gästen einen guten und vor allem gesunden Rutsch ins neue Jahr