

Unser Silvestermenü

Eine kulinarische Reise....

Tomaten Consommé

mit Basilikum-Tomatenperlen und Parmesanchips

Zweierlei vom Lachstatar

auf verschiedenen Salatbouquet
mit geröstetem Baguette

Duett zweierlei Medaillons

Schweinefilet gefüllt mit Kräuter-Rahm,
Rinderfilet gefüllt mit pikanter Zwiebel-Marmelade
auf zweierlei Saucenspiegeln, Trüffelgratin und einem

Wirsingkissen

Silvestertraum

Sauerrahm-Soufflé mit hausgemachtem
Orangensorbet, leichter Zimtmousse
und funkelnden Sternen

69,00 € pro Person

Unser Silvestermenü

vegetarisch

Eine kulinarische Reise....

Tomaten Consommé

mit Basilikum-Tomatenperlen und Parmesanchips

Zweierlei vom Gemüsetatar

Rote Beete und Kräutertofo
auf verschiedenen Salatbouquet
mit geröstetem Baguette

Rouladentraum

Gefüllte Wirsingrouladen mit Kokos-Kräutersauce,
dazu Quinoa Linsenkugeln

Silvestertraum

Sauerrahm-Soufflé mit hausgemachtem
Orangensorbet, leichter Zimtmousse
und funkelnden Sternen

59,00 € pro Person

(Das vegetarische Menü auf Vorbestellung)

Gern ist auf Anfrage und Vorbestellung auch eine vegane
Variante möglich.

