

Silvestermenü

Geflügel-Zitronengrassüpple mit feinen Wurzelgemüsen und Hühnerfleisch

Gebratenes vom Saibling und der Jakobsmuschel auf Safranschaum, mit Kräutersaitlingen und Tintenfischnudeln

Rosa gebratener Hirschrücken auf Thymiansauce mit Bunte Bete Püree, Preiselbeer-Birne und Schupfnudeln

oder

Am Stück gebratenes Kalbsfilet auf Morchel Rahmsauce mít Gemüse-Tímbale und Sesamspätzle

oder

Duett vom Wildlachs und Riesengarnele auf leichtem Curryschaum mit mediterranem Gemüsespieß und violettem Reis

Dessertvariation mit Türmchen von Mousse au chocolat, Honig Parfait, Cassis-Sorbet und Früchten

Menü komplett 69,00 €



Zitronen Fenchelsuppe mit Oliven-Kräuter Gremolata

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat und karamellisierten Maronen

Mit Waldpilzen gefüllte Spitzpaprika an gebratener Polenta und Lauchgemüse

Dessertvariation mit Türmchen aus Mousse au chocolat, Honig Parfait, Cassis Sorbet und frischen Früchten

Menü komplett 59,00 €