

Silvester Menü 2018

Aperitif

Zweierlei vom Serano Lachs mit Honig-Senf-Chillisaucе
Baby Leafsalat und französischem Olivenbrot

Schaumsuppe vom Kopfsalat mit geräucherter Entenbrust

Rosa gebratener Milchkalbsrücken vom Rhöner Gelbvieh
auf Morchelrahmsauce mit cremigem Kartoffeltürmchen und
Broccoli-Tomatengemüse

oder

Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet auf fruchtig-pikantem
Berglinsengemüse und lila Kartoffelchips

oder

Offenes Ravioli gefüllt mit cremigen Steinpilzen, dazu
junges Gemüse und Grana Padano

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz
Sauerkirsch-Ingwer Ragout und Rahmeis von der Bourbonvanille

Inklusive Tanzmusik (DJ)

Süße Überraschung

1 Glas Mitternachtssekt - Mitternachtssuppe

Preis pro Person € 53,00