

Silvester Menü 2024/2025

Vorspeise

Hokkaido- Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Öl

Gänseessenz

mit Eierstich, Grießklößchen, Gemüse und Fleischeinlage

Leichter Blattsalat

mit gerösteten Nüssen und karamellisierten Apfelspalten

Zwischengang

Heidelbeer Sorbet

mit Prosecco aufgegossen

Hauptgang

Gebratener Schafskäse im Sesammantel

mit Gartenkräutersauce, buntem Gemüse und Kartoffeltaschen

Geröstete Maispouardenbrust

mit Rotweinjus, Wald- und Wiesenpilzen und Tagliatelle

Gebratener Steinbeißer mit einer Kräuterkruste

mit Krustentiersauce, geröstetem Blumenkohl und Trüffelrisotto

Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken

mit Perlzwiebeljus, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Gänsebrust- oder Keule

mit Gänsesauce, Rotkohl, Kartoffel-Schmelzklößen, Kumquats und Bratapfel

Duett vom heimischen Hirsch

mit Wildjus, Preiselbeerbirne, Maronen, Rosenkohl und Kartoffelbaumkuchen

Dessert

Kokosnuss-Passionsfruchttörtchen mit Pralineneis

Menüpreis

42,90 €

43,90 €

45,90 €

46,90 €

45,90 €

49,90 €