

SILVESTER-GALAMENÜS 2023

*Wir wünschen allen Gästen einen schönen Jahresausklang
und einen guten Rutsch ins neue Jahr!*

Menü | € 74,40

Amuse bouche

Carpaccio von Lachs und Heilbutt
Kräuter-Crème fraîche/Wachtelei/Wildkräutersalat

Cremesuppe von Mandeln
Garnelenspieß

Seeteufel
Dillrahm/Safran-Risotto-Plätzchen

Perlhuhnbrust
mit getrockneten Datteln und Aprikosen gefüllt/
Cranberry-Jus/Erbsenpüree/Schnittlauchkartoffeln

Törtchen von weißer Schokolade und Mandarine
Feigenspiegel
oder
Französische Käseauswahl mit Trauben

Kaffee und Pralinen

Menü II € 77,40

Amuse bouche

Carpaccio von Lachs und Heilbutt
Kräuter-Crème fraîche/Wachtelei/Wildkräutersalat

Cremesuppe von Mandeln
Garnelenspieß

Seeteufel
Dillrahm/Safran-Risotto-Plätzchen

Kalbsrückensteak mit Zwiebel-Senfkruste gratiniert
Gemüsepäckchen/Pastinaken-Kartoffelpüree

Törtchen von weißer Schokolade und Mandarine
Feigenspiegel

oder

Französische Käseauswahl mit Trauben

Kaffee und Pralinen

Menü III € 79,00

Amuse bouche

Carpaccio von Lachs und Heilbutt
Kräuter-Crème fraîche/Wachtelei/Wildkräutersalat

Cremesuppe von Mandeln
Garnelenspieß

Seeteufel
Dillrahm/Safran-Risotto-Plätzchen

Tranchen vom Rinderfilet
Portweinjus/Bohnenbündchen/Krusteln

Törtchen von weißer Schokolade und Mandarine
Feigenspiegel

oder

Französische Käseauswahl mit Trauben

Kaffee und Pralinen