

Silvestermenü 2024

Tischreservierung ab sofort möglich

Einlass 18.30 Uhr / Gemeinsamer
Essensbeginn ca. 19.00 Uhr Ende 22.30 Uhr

Amuse Gueule

Kaffee de Paris Butter / Baguette
dazu als Appetizer frische Austern
je Stück 3,- nur auf Vorbestellung!

ES wird Wild

Preiselbeermousse / Feldsalat / Kürbispickels
(Hirschschinken, Rehpastete, Wildschweinbratwurst)

(Vegetarisch: Feldsalat mit knuspriger Kürbis und Preiselbeermousse)

Ochschwanzsuppe / Wurzelgemüse

Maultasche gefüllt mit Ochschwanz

(Vegetarisch: Karotten-Vanilleschaumsuppe mit Lauchzwiebelmaultasche)

Zwischengang

Jakobsmuschel / 48 Stunden Schweinebauch / Blumenkohl

Brombeer-Lavendelsorbet mit Sekt aufgegossen

Rosa Kalbsrückensteak mit Schalotten-Kräuterkruste
an Pilzgemüse mit Kartoffelgratin

(Vegetarisch: Frischkäse-Kartoffelküchle an Pilzgemüse dazu Gratin)

Vanille/Kaffee/Schokolade

88,- pro Person

Ohne Zwischengang 77,-