

UNSER SILVESTERMENÜ



VORSPEISE

Dreierlei zum Teilen

Carpaccio vom Rind Hausgebeizter Lachs Karamellisierter Ziegenkäse mit Birnenscheiben

HAUPTGANG ZUR WAHL

Rosa gebratene Hirschkeule oder

Gefüllte Maishähnchenkeule mit getrüffelter Kräuterfarce oder

Arktischer Saibling auf Julienne Gemüse mit Champagner Safran Velouté oder

Veggie Wellington mit Spinat, buntem Gemüse, Nüssen und Glühweinsauce

→ Dazu servieren wir Ihnen Kroketten, Kartoffelpüree, buntes Gemüse, Rotkohl und Feldsalat mit Joghurtdressing zum Teilen.

DESSERT

Mousse au chocolat von dunkler Schokolade

MENÜPREIS 55€



