

Silvester- und Neujahrskarte 2016/2017

*Gern verwöhnt Sie unser Küchenteam in der Zeit zwischen 17.00 Uhr und
22.00 Uhr*

Ein kleiner Silvestergruß aus der Küche

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterflädle

Klößchen und feiner Sherry

6,50 €

Champagner-Lauchcrème-Suppe

mit hausgemachten Käsecroûtons

6,50 €

*Hausgemachtes Terrinen Duo von Reh und Kaninchen
auf Feldsalat in Balsamico - Olivenöldressing, garniert mit frischer Feige*

Preiselbeersauce und Quittensenf

14,50 €

Chicorée-Feldsalat-Salat mit Grapefruit

Walnussöl- Dressing mit gehackten Walnüssen, Crème Fraîche

14,50 €

Graved Lachs auf marinierten Blattsalaten

mit Trüffelölvinaigrette und Dillsenfauce

13,50 €

Rosarot gebratene Scheiben von der Barberieentenbrust

auf Orangensauce, mit Apfel-Zimt-Rotkraut und Röstiecken

21,50 €

Zwei kleine Kalbsteaks in Morchel Rahm

dazu Kartoffelgratin, kleiner Salat

21,50 €

*Tranchen vom Schweinefilet im Wirsingmantel
an Blauschimmel-Calvados-Sauce,
dazu gehackte Walnüsse und Thymiankartoffeln
21,50 €*

*Duett von Roulade vom Lachs im Mangoldblatt
und gefüllten Seezungenröllchen,
mit Ratatouille Gemüse, Safranschaumsauce und Risotto
21,50 €*

*Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“
in herzhafter Pfeffersauce mit Cognac flambiert, Kartoffelgratin
21,50 €*

*Festlicher Parfait Teller mit Cremlinger Praline
mit frischen Früchten dekoriert, Sahne, Baumkuchen
8,50 €*

*Zweierlei „Mousse au chocolat“
mit süßer Frucht, Mango Sorbet und Zitronenmelisse
8,50 €*

*3-Gang-Menü (Suppe-Hauptgang-Dessert) 33,50 €
3-Gang-Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) 37,50 €
4-Gang-Menü 40 €*

Bitte reservieren Sie bis zum 28.12.2016