

Silvesterempfehlungen 2018/2019

*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 €

Winterlicher Salat-Salat mit Früchten

Walnussöl- Dressing mit gehackten Walnüssen, Crème Fraîche

14,50 €

Graved Lachs auf marinierten Blattsalaten

mit Trüffelölvinaigrette und Dillsenfauce

13,50 €

Zwei kleine Kalbsteaks in Morchel Rahm

dazu Kartoffelgratin, kleiner Salat

21,50 €

Tranchen vom Schweinefilet im Wirsingmantel

an Blauschimmel-Calvados-Sauce,

dazu karamellisierte Walnüsse und Thymiankartoffeln

21,50 €

Heilbutt mit Pistazienkruste
dazu drei marinierte Riesengarnelen
mit Ratatouille Gemüse, Safranschaumsauce und Süßkartoffelpüree
24,50 €

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) 34,50 €
3-Gang-Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) 37,50 €
Heilbutt +3 €
4-Gang-Menü 40 €

Bitte reservieren Sie bis zum 27.12.2018