

Silvester 2018/2019

Gemeinsamer Beginn ist um 18:30 Uhr.
Wir feiern mit unseren Gästen ins Neue Jahr.

1. Gang

Gebratene Waldpilze, kleines Salatbouquet, rote Bete Mousse
und leicht scharfes Mirabellen-Chutney

2. Gang

Kerbelschaumsuppe mit Ziegenkäse Profiterol

3. Gang

Schwarze Meeresfrüchte Tortelloni mit Safransauce

4. Gang

Kürbis als Soufflé

5. Gang

Rosenblüten Sorbet mit Vodka aufgegossen (alkoholfreie Alternative)

6. Gang

Gebratene Brust und Ballotine vom Schwarzfeder Huhn mit Speck und
Mozzarella gefüllt auf einem Taboulé von Cous Cous und Paprika
mit Holunder Sauce

oder

Schottisches Seeteufel Medaillon und Steinbutt gebraten auf einem
Fenchel Gemüse, dazu schwarzer Reis und ein Hummerschaum

oder

Türmchen von Bretzelknödeln, Mangold und Maroni,
dazu Blutorangenschaum

7. Gang

„Schneebälle“ (Bio-Käse), hauseingelegte schwarze Nüsse, Baguette

8. Gang

Lauwarmes Crème Brûlée von Honig und Zimt
mit einem hausgemachten Mandel Sorbet

8-Gang Menü € 98,--

6-Gang Menü € 79,-- (Gang 1, 5 und 6 plus 3 weitere Gänge nach Wahl)

Weinbegleitung mit 4 x 0,1 l € 22,--

Weinbegleitung mit 6 x 0,1 l € 32,--