

Silvestermenü 2019

*Marinierter Jungkräutersalat mit Granatapfelkerne
Ofenkürbis und Ziegenkäsecrumble*

Cassis Sorbet mit Limetten-Espuma

*Sous vide gegarter Kalbstafelspitz mit Kräuterschaum,
getrüffeltem Kartoffelpüree und glasierten Romanesco*

Vegetarische Alternative

*Hausgemachte Blaumohnravioli mit Ruccola,
geschäumter Weißweinsauce und Parmesanspäne*

Fischalternative

*Pouchierter Heilbutt aus dem Wurzelsud mit Pescarasesauce,
Schwenkkartoffeln und glasierten Kirschtomaten*

Latte Macchiato-Mousse mit Rotweinkirschen

Menüpreis Fleisch/Fisch 45 Euro

Menüpreis Vegetarisch 36,- Euro

*Liebe Gäste unser Menü startet um 19 Uhr, wenn Sie etwas später kommen
wollen, dann können Sie gerne noch einzeln aus unserer kleinen
Silvesterkarte bestellen.*

Kleine Auswahlkarte zu Silvester

*Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit
Chili und Vanille 5,50 €*

*Marinierter Jungkräutersalat mit Granatapfelkerne
Ofenkürbis und Ziegenkäsecrumble 8,90 €*

*Bunte Salatvariation mit Balsamicodressing, gebratenem
Ziegenkäse, Thymianhonig und Austernpilze 16,20 €*

*Veganes Kürbis-Kartoffelcurry mit Kichererbsen, Karotten,
Kokosmilch, Ingwer und Koriander, dazu Baguette 14,50 €*

*Hausgemachte Blaumohnravioli mit Ruccola,
geschäumter Weißweinsauce und Parmesanspäne 16,80 €*

*Sous vide gegarter Kalbstafelspitz mit Kräuterschaum,
getrüffeltem Kartoffelpüree und glasierten Romanesco 25,80 €*

*Pouchierter Heilbutt aus dem Wurzelsud mit Pescarasesauce,
Schwenkkartoffeln und glasierten Kirschtomaten 25,80 €*

Latte Macchiato-Mousse mit Rotweinkirschen 7,80 €