

Silvestermenü 2019

Gruß aus der Küche

Rote Beete auf Trüffelei mit Riesengarnele an Ackersalat

☆☆☆☆☆☆

*Geflügelgelantine mit Rotweinjus
und rosa Kalbshüfte mit Thunfischcreme
an Babyleaf- Salat und Thymianbrot*

(O) (*)

☆☆☆☆☆☆

Zweierlei Silvestersüppchen

*Sellerie- Blumenkohlcremesuppe mit Wachtelbrust
und*

Doppelte Wildkraftbrühe mit Hirschrücken

☆☆☆☆☆☆

*Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Safranrisotto
grünem Spargel und zweierlei Tomaten*

☆☆☆☆☆☆

*Allgäuer Jungrinderfilet
auf Kräuter- Spinatpüree mit geschmorten Gemüseperlen
und Rotweinjus*

☆☆☆☆☆☆

(O) (*)

*Silvesterschmarrn mit Pflaumenkompott, Vanille- Zimteis
Nuss- Nougatmousse an Blutorangensorbet*

(O) (*)

	<i>5- Gang</i>	<i>4- Gang (*)</i>	<i>3- Gang (O)</i>
	66,00 Euro	54,00 Euro	45,00 Euro