

Aperitifempfehlung

„Rotes Feuerwerk“
Granatapfelsaft, Granatapfellikör
mit Prosecco aufgefüllt und Granatapfelkernen
5,50 €

Vegetarisches Menü

Gebackener Ziegenfrischkäse an einem
Cranberry-Rotkohlsalat mit
Zwergorangen-Ingwer-Chutney

* * *

Tom Yam Gun Suppe

* * *

Süßkartoffelcurry
mit Jasminreis

* * *

Schokoladen Panna Cotta
mit Passionsfrucht-Mango-Joghurt

45,00 €

Silvestermenü 2018

Duett von der geräucherten Entenbrust und
gebackenem Entenconfit
Cranberry-Rotkohlsalat mit Rotweingelee
und Baby leaf Salat

* * *

Tom Yam Gun Suppe
mit marinierter Riesengarnele im Weckglas

* * *

Geschmorter Rehbraten auf Rotkohl
mit Preiselbeerbirne und Mohn-Schupfnudeln 49,50 €

in einer Meistersauce pochiertes Kalbsfilet
mit Anis-Karotten und Kartoffelsoufflé 49,50 €

Lammrücken im Tramezziner-Brotmantel
an Pienenkern-Spinat und gebratener Polenta 51,00 €

Wolfsbarsch und Pulpo an Kaffee-Limettenschaum
auf Süßkartoffelpüree und Spitzkohl 49,00 €

* * *

Schokoladen Panna Cotta
mit Passionsfrucht-Mango-Joghurt