



3 Gang Menü mit Suppe	EUR 40,-
3 Gang Menü mit Vorspeise	EUR 48,-
4 Gang Menü ohne Sorbet	EUR 55,-
5 Gang Menü	EUR 62,-



Silvestermenü
31. Dezember 2017



VORSPEISEN

GRATINIERTES KARTOFFELCARPACCIO

mit Saiblingsfilet und Schaum von der Veloute

LACHSTATAR VOM RÄUCHERLACHS

mit Honig-Senf-Soße und Kartoffelrösti

ROASTBEEF

auf lauwarmen Antipastigemüse und Sauce Tatar

CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN HIRSCHSCHINKEN

auf lauwarmen Antipastigemüse und Sauce Tatar

Suppen

GETRÜFFELTE PASTINAKEN CREMESUPPE

mit Steinpilzschaum

ROTE BEETE KOKOSSUPPE

CONSOMEÉ VOM WEIDEOCHSEN

mit Brätstrudel und Wurzelgemüse

Zwischengang

MANGO SORBET

aufgegossen mit prickelndem Prosecco

FRISCHKÄSEMUSSE

mit eingelegtem Kürbis süß-sauer und Brotchips

HAUPTSPEISEN

FILET VOM PARMA SCHWEIN

*im Speck-Maroni Mantel auf Trüffel-Weißweinsauce
und Kartoffelstampf*

WILDSCHWEINRÜCKEN

*auf einer kräftigen Schokoladen-Jus mit winterlichem
Marktgemüse und Maroni-Polenta*

SCHWARZER HEILBUTT GEBRATEN

*mit Rosmarin-Brösel Butter auf Rahmwirsing und
mediterranen Kräuterkartoffeln*

RINDERFILET „Boeuf la mode“

*Sauce Bernaise, winterliches Antipastigemüse
und Pommes Dauphine*

ROTE BEETE RISOTTO

mit Burgunder Essenz und gebratenes Wintergemüse

DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE TÖRTCHEN

mit Glühweinsauce und Marc de Champagne Schaum

TIRAMISU VON DER GEBRANNTEN MANDEL

mit Proseccoschaum

CREME BRÛLÉE

von der Tonkabohne mit Quitten-Ragout