

Silbestermenü



Aperitivempfehlung – „Blue Hugo“
Geschmack nach Heidelbeeren und Johannisbeeren
sowie Minze € 4,50

Festtagssuppe

*hausgemachtes Entenlebermousse
mit Zwiebel - Feigen – Portweinkonfit und Briochebrötchen*

*Filetsteak „Rossini“ mit marinierter getrüffelter Geflügelleber ,
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip
dazu Gemüsebouquet*

Oder

*Saltim Bocca vom Seeteufel an Marsallasaft
dazu Steinpilz – Kartoffelgratin und Pflücksalat*

*Orangen – Safranparfait
an Passionsfruchtsauce mit Himbeeren*

€ 38,00

Suppen

€

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert 4,50

Festtagssuppe 5,00

Ganslcremesuppe 4,50

Vorspeisen

*hausgemachtes „Entenlebermoussè“
mit Zwiebel – Portweinkonfit und Briochebrötchen* 7,00

*„Rose“ von hausgeräuchertem Lachs
mit Dillsauerrahm an Kartoffelpuffer* 9,00

*„Carpaccio“ vom Rind mit Rucola und Parmesanspänen
fein garniert* 10,00

Hauptgerichte

*Schweinelendchen auf Basilikum ~ Tomatenconcassè,
dazu Tagliatelle und Salat vom Buffet* 16,50

*Hühnerbrüstchen gefüllt mit Räucherlachs an Steinpilzrisotto,
dazu Salat vom Buffet* 17,50

*250g Rib Eye mit Sc. Bordelaise,
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat vom Buffet* 21,00

*Wildschweinrückenfilet`s mit Thymian - Nusskruste auf Portweinglace,
dazu Steinpilz,- Kartoffelgratin und Bratapfel* 21,00

*„gemischter Fischteller“
von Red Snapper - Drückerfisch - Zackenbarsch und Scampi
auf Rieslingrahm, dazu Kräuterkartoffel und Salat vom Buffet* 20,00

*mit Whiskyfaßholz überräucherter Black Angusrücken,
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Gemüsebouquet* 23,00

Für die Kleinen

*Kleines Puten „Wiener Schnitzel“ mit Pommes frites
und Salatteller* 8,50

Kleiner Steakteller mit Pommes frites und Salatteller 12,00

Dessert

Orangen – Safranparfait an Passionsfruchtsauce mit Himbeeren 5,00

*„Mousse au Chocolat“ (weiß, dunkel und Nougat)
an Fruchtspiegel fein garniert* 6,50

Schlemmereisbecher mit frischen Früchten 6,50

Wir wünschen guten Appetit!!!