

Silvestergala 2025/26

4 Gänge Menu „ab 17:30 Uhr“

(Menubeginn 18.30 Uhr)

59.00€ pro Person

Klare Tomatenessens mit Einlage und
altem Cherry verfeinert

Gekräuterte Frischlachsroulade auf grüner
Tagliatelle in Weißweinschaum

(Hauptgang zu Wahl)

Medaillons vom Angus-Rinderfilet „nach Burgunder Art“ in
Rotweincreme auf gebratenem mediterranem Gemüse
serviert mit Schupfnudeln

„oder“

Mit Blattspinat gefülltes Schweinelendchen und Riesengambas im Kartoffelnest
auf leichter

Gorgonzolasauce serviert mit Birnen und Traubenfilets,
dazu Herzoginkartoffeln

Desserteller „Silvester 2025“

Mousse au chocolat und Mousse au chocolat blanc
am Früchfefächer serviert und hochwertig ausgarniert

Inklusive ein Glas Sekt zum Jahreswechsel
und Knabbereien Abend begleitend

Wir bitten um Voranmeldung:

„Unser Restaurant schließt um 1:30 Uhr“