

Silvestergala 2024/25

5 Gänge Menu „ab 17:30 Uhr“

(Menu Beginn 18:30 Uhr)

59.50€ pro Person

Tafelspitzbouillon mit Gemüsestreifen und
altem Cherry Verfeinert

„Trilogie aus Fluss und Meer“

Graved Lachs, mild geräucherter weißer Heilbutt und
geräucherte Forelle an Feldsalatröschen dazu kleine Rösti,
Keta Kaviar und Honig-Dillsauce

Erfrischendes Cassis Sorbe auf Ananas Carpaccio und frischer Minze

(Hauptgang zu Wahl)

Rosa gebratenes Filetsteak vom Angus-Rind
serviert auf Hummersauce mit Riesen Gamba,
frischem Gemüse und Herzoginkartoffeln
„oder“

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust serviert
auf Orangen-Pfeffersauce mit Honigmöhren und
Schupfnudeln

Desserteller „Silvester 2024“

Hausgemachtes Buttermilch-Mousse
serviert an frischen Früchten und hochwertig ausgarniert

Inklusive ein Glas Sekt mit Hibiskusblüte zum Jahreswechsel

Wir bitten um Voranmeldung:

„Unser Restaurant schließt um 1.00Uhr“