

Unser Silvester-Menü 2016

Gruß aus der Küche
Duett vom Geflügel mit kleiner Überraschung

Carpaccio vom Allgäuer Rind
mit gerösteten Pinienkernen und Calamansi-Birnenbalsamico-Marinade

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Zander-Dill-Klößchen

oder

Doppelte Kraftbrühe vom heimischen Reh
Strudel mit Wirsing und Reh-Filet

Filet vom Kalb und Schwein
unter der Kräuter-Morchel-Sesam-Kruste an Madeirasoße
buntes Saisongemüse, Polenta

oder

Filet vom Wolfsbarsch unter der Kräuterkruste
im Paprika-Zucchini-Sud, Safran-Rosmarin-Risotto

oder

Roulade von der Kalbshälfte an Schalotten-Portwein-Jus
geschmortes Wurzelgemüse, Kartoffelbrei mit frischen Kräutern

Halbgefrorenes von gerösteten Mandeln und Honig
Sorbet von schwarzen Johannisbeeren, Mocca-Creme
mit Zwetschgen- und Marillen-Kompott

Menü 54,00 €

Ohne Carpaccio (als 4 Gang Menü)

46,00 €