

Silvester-Menü

2021/2022

Apfel-Selleriecremesuppe mit Esskastanie

Bruschetta mit pochierem Landei, Wildkräutersalat & Kresse

Krustenterravioli mit Tomate & Olive

vegetarisch:

Rote Bete-Ravioli mit Ziegenfrischkäse & gerösteter Pistazie

Rosa gegartes flaches Filet vom irischen Salzwiesenrind
mit Rote Bete-Jus, geschmorter Bete & Haferwurzel
dazu Kartoffelgratin

vegetarisch:

Brick von Waldpilzen und getrüffelten Rüben

Weißer Mousse im Baumkuchenmantel
mit Cassis & Himbeermark

pro Person 89,00 €

inkl. Empfangscocktail, Bier, Wein und Softgetränke

18:00 – 23:00 Uhr