

Silvester Menü 2018

**Variation vom Swiss-Lachs und Sauerrahm
mit Krabben und mini Rettich**

Ravioli, Tartar und gebacken (21.50)

Quitten-Ingwer-Schaum-Suppe

mit Reh-Carpaccio (15.50)

Duo von der Wachtel

gebratene Wachtelbrust

knusprige Wachtel-Keule

auf Winterspinat mit Essenz (26.00)

Rehrücken

oder

Seeteufel "Mediterran"

Portwein-Jus

Thymian-Schaum-Sauce

Urkarotten- und Zwiebel- Gemüse

Mediterranes-Gemüse

Rosmarin-Laugen-Terrine

Bratkartoffeln

(58.00)

(53.00)

Käse von der Platte von Rolf Beeler

(17.50)

Komposition von Apfel und Mango

Mango Mousse im Geleé

Apfel-Relish und ein Mango-Sorbet (15.00)

Menü komplett

119.00

Silvester Menü 2018

Mariniertes Wintergemüse

mit Safran-Glace

Ziegenkäse-Bonbon (18.00)

Hummer-Schaum-Suppe

mit Fisch-Knusper-Praline (16.50)

Wild-Cannelloni

mit Parmesan-Schaum (21.00)

Kalbsfilet mit Pilzen

Kalbs-Jus

Pastinaken-Püree

Kartoffel-Spirale (55.00)

Käse von der Platte von Rolf Beeler (17.50)

Milchschokoladen-Terrine

mit Cranberry

und Whisky-Glace (15.00)

Menü komplett 119.00

Alle Gänge sind auch einzeln oder individuell Zusammenstellbar.