

Silvester Menü 2021

Amuse Bouche

Cappuccino von Knollensellerie und Rote Bete

Vorspeise

handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet, mit pochiertem Wachtelei, marinierter Gartengurke, Apfel-Estragon Eis, Wasabi Mayo und Apfelvinaigrette

Suppe

gebackenes Gemüse im Frühlingsrollenteig mit aufgeschäumtem Krustentierfond

Zwischengang

Perlhuhnbrust in Nussbutter arrosiert, auf frischem Blattspinat mit Schalotten-Jus und Kartoffel-Limetten-Musselin

Hauptgang

Rosa gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel, mit gefülltem Wan-Tan, auf glasierten Möhren und Zucchini in Kräftiger Portwein Reduktion

Dessert

Cremiges Mascarpone- Zwetschgen Törtchen, mit knusprigem Quittenstrudel und Rotwein Butter Eis

Inklusive Live-Musik (DJ), Tombola mit tollen Preisen & Silvesterfeuerwerk

Aperitif ab 17.00 Uhr | Begrüßung Galadinner ab 18.00 Uhr

75,00 EUR

(Bereits im Zimmerpreis am 31.12.21 enthalten)

Optional

Gulaschsuppe mit Bauernbrot als Mitternachtssnack

7,50 EUR pro Person