

# Silvester Menü 2023

## Amuse

Schinkencreme mit Quinoa | Thunfischmousse auf einem Pumpernickel  
Räucherlachs mit Zitronencreme | Blätterteigstangen mit Sesam und Käse  
Taboulé aus mariniertem Gemüse

## Vorspeise

Paté vom Schwein und Hirsch  
an einer Cumberlandssosse, garniert mit einem Feldsalatbouquet

## Suppe

Ochsenbouillon oder Gemüsebouillon, dazu pochierte Quarknocken

## Zwischengang

Kürbisrisotto mit sautierten Jakobsmuscheln oder Meeresspargel

## Hauptgang

Entenbrust à l'orange serviert mit Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

## ODER

Marinierter Räuchertofu auf einem Gemüsebeet mit Mie-Nudeln  
an einer pikanter Tomatenjus

## Dessert

Mandel – Zimt Mousse mit gerösteten Zwetschgen

## Mitternachtssnack

Hausgemachte Gulaschsuppe

\*\*\*\*\*

**Inklusive Silvesterfeuerwerk**  
**Aperitif ab ca. 16.30 Uhr | Begrüssung zum 5-Gang Galadinner ab**  
**18.00 Uhr**

**75,00 EUR / Person**

*(Bereits im Zimmerpreis am 31.12.23 enthalten)*