

SILVESTER-MENÜ

SUPPE

Hokkaido-Kokos-Cremesuppe mit Garnelenspieß
8,90 €

Getrüffelte Steinpilzcremesuppe
7,90 €

VORSPEISE

Tatar vom Sashimi Thunfisch mit Avocado und Teriyaki-Sauce
17,90 €

Ziegenkäse im Speckmantel auf Hokkaido Kürbis Chutney
und Wildkräutersalat
13,90 €

Rindercarpaccio mit Pinienkeren Cream, Parmesan
und Wildkräutersalat
19,90 €

SILVESTER-MENÜ

SALATE

Fenchel Wildkräutersalat in Balsamico-Dressing mit Granatapfelkernen, Avocado und gebratenen Lachs und Riesengarnelen

18,90 €

Wildkräuter Salat in Balsamico-Dressing mit Parmesan, Kirschtomaten, Chimichuri & gebratenen Tranchen vom Flank Steak

18,90 €

SILVESTER-MENÜ

FRISCHE PASTA

Schwarze Agnolotti mit Lachs Füllung dazu gebratene
Jakobsmuscheln & Riesengarnelen mit Fenchel & Kirschtomaten
in Safransauce

18,90 €

Fettuccini mit gebratenen Lammkoteletts in Portweinsauce
dazu Kirschtomaten, Rucola und überbackener Ziegenkäse

18,90 €

Gefüllte Gnocchi mit Rucola & Ricotta in Trüffelsauce
mit gebratenen Rindfleischstreifen

17,90 €

Tagliarini mit Trüffelsauce und frischem Wintertrüffel

27,90 €

SILVESTER-MENÜ

FLEISCH

Barbarie Entenbrust an panierten gefüllten Gnocchi mit Pak Choi und Baby Möhren in getrüffelte Honigsauce

28,90 €

Lammkarree unter der Kräuterkruste an Rote Beete Kartoffelpüree, Keniabohnen und Baby Möhren in Thymian-Rotweinsauce

28,90 €

Black Angus Rinderfilet in Pistazienmantel an Kartoffelgratin, Thaispargel und Baby Spinat in Balsamicosauce

33,90 €

FISCH

Doradenfilet auf Thaispargel, Pak Choi und Baby Möhren an Süßkartoffeln in Zitronengrassauce

25,90 €

Kurz gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel auf Thaispargel, Pak Choi & Basmatireis in Mango-Kokossauce

30,90 €

SILVESTER-MENÜ

DESSERT

Himbeersorbet mit frischen Beeren und Prosecco Spumante
8,90 €

Warmes Schokoladentörtchen mit frischen Beeren & Cheesecake Eis
10,90 €

Pistazien Creme Brûlée mit Safraneis und frischen Beeren
10,90 €