

SILVESTER 2018

17.00 – 20.00 UHR

MENÜ

STARTER

Wildkraftbrühe mit Chesterstange

&

Riesengarnele auf Kürbisrösti

„AUS DEM MEER“

Saltimbocca vom Seeteufel

Champagnerkraut, schwarzen Tagliatelle & Hummerbuttersauce

ODER

„VOM LAND“

Medaillon vom Ochsenfilet rosa

Cabernet Schalotten & Petersilienwurzel-Kartoffelpüree

ODER

„AUS DER LUFT“

Barberie – Entenbrust rosa

. Orangensauce, Zwetschgen-Rotkohl &

Kartoffelrösti

„ETWAS SÜSSES ZUM DESSERT“

Vierjahreszeiten

MENÜ PRO PERSON 48,00

NUR AUF VORBESTELLUNG !

