



Silvestermenü 19/20

Vorspeisenteller
Garnelen, Orangenlachs
Feldsalat an Nußvinaigrette

oder

Feldsalat an Nußvinaigrette mit Ziegenkäse
und Datteln (vegetarisch)

Tomatenkraftbrühe
mit Quarkklößchen und Basilikum

Kalbsrücken aus dem Hold-o-mat-Ofen
an Trüffeljus mit Urkarotten
und Süßkartoffel-Wasabistampf

oder

Seeteufel an Orangensauce
mit Spargelrisotto

oder

Tortellacci an Kräuterrahm
mit gebratenen braunen Champignons, Rauke und Parmesan (vegetarisch)

Dessertteller
Schokotörtchen, Crème Brûlée, Orangensalat mit Campari

Menü Kalb, Seeteufel	€ 56,00 pro Person
Menü Tortellacci	€ 52,00 pro Person

Nur mit Reservierung möglich