

Silvester Menue 2021

(gemeinsamer Empfang um 18:00 Uhr,
Menü 18:30 Uhr)

Aperitif: Frank John, 32 brut

Feinste Handarbeit aus unserer Hofbäckerei
warmes Krustenbrot | Salzbutterm

Appetit Anreger
Gruß aus der Küche

Rindertatar Rossini
Trüffelscheiben | Madeirareduktion | Eis und Gebackenes von der Gänseleber

Krosser Loup de Mer
kräftige Kürbisjus | eingelegtes Wintergemüse | knusprige Chips

Champagnersorbet
Rotkrautschaum | Apfelperlen von unseren Apfelbäumen

Rehrücken aus der Jagd unter der Zwiebelkruste
knuspriger Rosenkohl | geröstete Haselnüsse | Selleriepüree | glasierte Möhre

Mandarine trifft Schokolade
Gewürzkuchen | Mousse | Eis | Sud

Preis pro Personen (ohne Weinbegleitung)	89,50 0€
Preis pro Person (mit Weinbegleitung)	119,50 €

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze unter 02597-6964241
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Bitte beachten Sie, dass unser Haus um **22.45 Uhr schließt**, damit unsere Mitarbeiter/ -innen auch die Möglichkeit haben, mit Ihren Familien und Freunden auf das neue Jahr anstoßen zu können!