

Silvestermenü 2016

Komposition von Rösti, Räucherlachs,
gebackener Rauke und leichtem Honig -Dijon-Senf-Schaum

Cremiges Süppchen vom Grana Padano mit Weißwein
und gebackener Chesterstange

Tornedos vom Rinderfilet mit Fleur de Sel
auf marinierten Kräuterseitlingen, Nusskartoffeln und Portweinreduktion
oder

Duett von Lachs und Zander
mit Püree von der Zuckererbse
und Safranbandnudeln

Champagnermousse mit Cassissauce
und frischer Minze

4-Gänge Menü Silvestermenü 45,00 € pro Person
Reservierungszeiten 17:00 bis 19:30
oder 20:00 bis 23:00 Uhr