

Silvestermenü

Vorspeise

Rindercarpaccio mit Parmesan und sautierten Austernpilzen

Suppe

*Steckrübenbouillon mit Räucheraal
vegetarisch: Steinpilzcremesuppe*

Zwischengang

Sorbet von der Johannisbeere mit Mandelbiskuit

Dessert

*Halbgefrorenes von zweierlei Schokolade
mit Beerenmark und Gewürzorange*



Hauptgänge zur Auswahl

Hauptgang 1

*Souffliertes Filet vom Seesaibling auf Safranschaum
mit Teltower Rübchen und Topinamburstampf*

Hauptgang 2

*Rehrücken im Wirsingmantel mit Portweinschalotten,
lila Möhrengemüse und Mohnschupfnudeln*

Hauptgang 3

*vegetarisch: gefülltes Wirsingsäckchen mit
Topinamburstampf auf Kräutersauce*



Unsere Weinempfehlung

Waldulmer Rivaner (12 vol%)

*Frischfruchtiges Aroma, das an Grapefruit und grünen
Apfel erinnert. Der Wein besticht durch eine knackige
Säure und endet spritzig und frisch.*

Iphöfer Müller Thurgau (12 vol.%)

*Blumiger Wein mit einer angenehmen Muskatnote,
aufgrund seiner milden Säure besonders bekömmlich.
Im Geschmack harmonisch trocken und fruchtig.*

Merlot Faucon de Montagne Rotwein (13 vol%)

*Geschmeidiger vollmundiger Wein mit konzentrierter
Fülle und ausgeprägter Sortenfrucht nach
schwarzer Kirsche und Pflaume.*

Merlot Cachapoel Valley D.O. Rotwein (13,5 vol.%)

*Rubinrote Farbe, im Duft sehr ausgewogene Aromen roter Früchte,
an Pflaumen und Kirschen erinnernd, abgerundet durch einen
leichten Rotton. Im Geschmack mild und ausgewogen.*

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.