

Silvester Menü

Begrüßen Sie mit uns und DJ Jörg gemeinsam
das neue Jahr bei Tanz und Menü

Mosel Riesling Sekt à la little ott

Handgefertigtes Rindertatar auf Pumpernickel
mit Advocado Dip im Chicoréeschiffchen und Parmesan

Leichtes Kürbis-Orangen-Cremesüppchen im Hokibäuchlein serviert,
mit feinen Streifen vom Bündner Fleisch und Brioche Brot

Birnen-Apfel-Sorbet in der Advocado

Medaillons vom Thunfisch mit Kaisergranat
in Pernod-Orangen-Safran-Rahm,
auf Wokgemüse, grünem Spargel
und hausgemachten Nudeln

oder

Medaillons vom Bio-Kalbsfilet à la Cordon Raimi,
mit Entenleberparfait gefüllt, in Trüffel-Madeira-Rahm,
Mangoldsäckchen mit roten Linsen-Püree
und Williams Kartoffeln

Weißes Schokoladensoufflé
mit Calvados-Melonen-Erdbeer-Ragout

Weihnachtsmenü

Consommé von der Gänsebrust mit grünem Spargel
und gefülltem Blätterteig-Florence

Halbe Ente à l'orange
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
oder

Frische Gänsekeule
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
oder

Lammhüfte in Schalotten-Madeira-Rahm, pikant
mit Rosenkohl und Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln
oder

Hirschkalbsbraten in Wacholder-Preißelbeer-Rahm
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
oder

Cordon bleu vom Bio Jungschweinfilet mit grünem Spargel,
Serrano-Schinken und Roquefortkäse gefüllt,
auf Wirsingkohlgemüse und Kroketten
oder

Frisches Zanderfilet in Orangen-Kokosnuß-Rahm
auf Wokgemüse und Safranreis
oder

Vegetarische Gemüseravioli in Erdbeer-Curry-Rahm
und grünem Spargel, Parmesan, an Salatbeilage

Kleine weihnachtliche Gaumenverführung !!

32,50