



★ *Silvestermenue* ★

Ab 18.00 Uhr

Glühweinempfang mit weißem und rotem Glühwein oder Kinderpunsch

Hausgemachte Steinpilzsuppe



Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen

*dazu wird eine Vorspeisenplatte serviert
Gebratene Gambas an hausgemachter Aioli,
Räucherlachs an Meerrettich
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Schwarzwälder Schinken + Melone*



Sekt-Sorbet

Prickelnder Sekt mit fruchtigem Holunder-Sorbet



Hauptgang vom Buffet

*Saftiges Schweinefilet an Pilzrahmsauce
dazu Spätzle, Karotten- und Blumenkohl Gemüse*

*Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeerjus
mit Knödeln und Rotkraut*

*Zartes Bullenfilet mit hausgemachter Kräuterbutter,
Kartoffelgratin und Broccoligemüse*

*Frisches Lachsfilet auf cremigem Blattspinat
mit feinen Nudeln und einer Dillsauce*



Dessert vom Buffet

*Apfelstrudel an Vanillesauce
Tiramisu
Lebkuchenmousse
Crème brûlée
Obstsalat*

79 Euro pro Person

Reservierungen ab sofort möglich.

*Das Menü wird gegen 23 Uhr zu Ende sein. Anschließend wird der Gastraum in eine
Tanzfläche verwandelt und es startet die Silvesterparty mit DJ.*

