

Silvesterkarte 2018

Vorspeisen

- * *Gebratene Ziegenkäse auf karamellisierten Birnen mit Honig und Walnüssen* 17,50
- * *Gratinierte Jakobsmuscheln mit Parmesan-Safran-Sauce auf Babyspinat* 18,50
- * *Lammrückenscheiben mit Kaki-Salat und Rotwein-Vanille-Sauce* 19,50

Nudeln

- * *Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel in Butter-Salbei-Sauce* 21,50
- * *Tortelacchi gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta auf Trüffel-Butter-Sauce* 22,50

Fischgerichte

- * *Thunfisch mit Sesamkruste auf Ingwer-Prosecco-Sauce mit Safranreis und Pak Choi* 33,50
- * *Seeteufel, krossgebraten auf Rote Beete-Carpaccio mit Paprika-Estragon-Sauce, Safranreis und Pak Choi* 34,50

Fleischgerichte

- * *Wildschweinfilet auf Waldfrüchte-Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse* 32,50
- * *Kalbsfilet mit Pinienkerne-Fenchel-Kruste auf Trüffel-Creme-Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse* 36,50
- * *Rinderfilet mit Maronenkruste auf Parmesan-Fondue-Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse* 39,50

Dessert

- * *Ingwer-Schokomousse auf Vanille-Mascarpone-Creme* 9,50
- * *Mango-Prosecco-Parfait auf karamellisierten Mango* 11,50