

SILVESTER 2018



Silvestermenü 2018

Stellen sie ihr Menü selbst zusammen!
Ab 3 Gänge für eine Person servieren wir ein Aperitif dazu!

Vorspeisen

Feines Tatar vom Rindsfilet
auf Panzanella
12,80

Pikante Mango - Salsa mit gebratenen Garnelen
11,--

Suppen

Karotten-Orangensuppe mit Blätterteig-Grisini
6,50

Consommè mit
Geflügel-farce-roulade und Gemüseperlen
6,50



Hauptspeisen

Hirschmedaillons mit Kartoffel-Selleriepüree
und Heidelbeeren, dazu Rotkraut
35,50

Schweinefilet gefüllt mit Basilikumpesto,
dazu Minikartoffeln mit frischen Champignons
25,20

Lachsfilet im Aromapäckchen mit einem Hauch von Limette,
dazu gegrillte Garnele und Kürbisrisotto
25,50

Lammhuft auf einem Bett aus grünem Spargel
und Kartoffelpüree mit einem Hauch Knoblauch
25,50

Rinderfilet mit Parmesan-Kräuterkruste,
dazu bunte Röstkartoffel und ein Jus zum Dahinschmelzen
36,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Pistazienkartoffeln,
Rotwein-Granatapfelbutter und Rosenkohlblättern
27,00

Silvester – Grillteller
Filet von Rind, Schwein, Kalb und Huhn
mit Kressebutter und zweierlei gebackenen Kartoffeln
25,--

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren
25,--



Dessert

Zitroneneis auf hausgemachter Biskotte
mit gebrannter Creme
8,00

Dessertpotpurrie Himbeere – Schokolade
(feines Gebäck, Mousse und Eis)
9,50

für Kinder und Teenies

Hühnergeschnetzeltes
feine Rahmsoße, Spätzle und Gemüse
12,00/ 17,00

Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Pommes frites
11,50/ 19,00

Fischstäbchen und Kibbelinge
mit Sauce Tartare und Kartoffeln
11,00/15,00

PROSIT 2019!

