

Silvester Gala Menü

*Rosa gegartes Kalbstafelspitz-Carpaccio mit fruchtiger
Tomatenvinaigrette und gelbem Beete-Salat*

*

*Grünes Erbsencremesüppchen mit marinierten
Flusskrebsschwänzen*

*

*Bio Cara Royal Garnele trifft Jakobsmuschel auf
Süßkartoffelpüree*

*

*Tournedo vom Rinderfilet mit einer Kräuter-Markkruste
überbacken, feines Gemüse, hausgemachte Krokette und
Madeirajus*

Alternativ

*Hautseite gebratenes Kabeljaufilet auf Rote Beete
Risotto, Safransauce und Seealgensalat*

*

*Weißes Honigmousse auf Zwergorangenkompott und
hausgemachter Praline*

*

Überraschungsgang