

Silvestermenü 2021

Handgeschnittenes Carpaccio vom Berderhofrind mit Kräuterkruste,
geräucherter Cheddar, Zitronengras-Thaibasilikum-Pesto, Tomatenragout & Pistazien-Krokant

oder wahlweise

Crème Brûlée vom Ziegenkäse

Bananenbrot-Krustini, Birnen-Salat & Feigen-Chilli-Marmelade

**

Hummer-Bisque mit Safran & Gurkenperlen

**

Blutorangen-Zimt-Sorbet mit Zwetschgen-Coulis & Gewürz-Hippe

**

Duett vom Eifler-Hirsch an lila Karotten-Kirsch-Püree,
Baumkuchen von Kartoffel & Kürbis, Rosenkohlblätter & Zimt-Jus

oder wahlweise

Gegrillter Seeteufel auf Kräuter-Polenta-Schnitte,
Paprikagemüse, Ananas-Basilikum-Chilli-Relish & Tomaten-BBQ-Schaum

oder wahlweise

Veggie „Wellington“ - Gemüse im Blätterteig -

Portobello-Pilzragout & Kräuter-Schaum

**

Delicé von Schwarzwälder-Kirsch

Rahmeis von gebrannter Mandel, Marzipan-Luft & Schokolade

Als 5 Gang Menü für 89,50 €

