

Silvestermenü 2017

im Restaurant



Vorspeisen

Jakobsmuscheln mit Krustentierschaum an Venere Risotto

Wirsing-Ziegenfrischkäse-Tasche mit Pinienkernen

Zwischengang

Champagnercremesuppe

Zwischengang

Apfelsorbet mit Calvados

Hauptgericht

Kalbsfilet mit Morcheln in Rahmsauce an Topinambur-Kartoffelstampf

Felchenfilet mit Orangenbutter an Sesa gebackener Brokkoli und Pomp?

Dessert

Erlesene Dessertvariation

€ 73,- pro Person

Kleine Änderungen Vorbehalten