



# Silvestermenu

18:30 APERITIF

## MENU FISCH

- I. PULPOCARPACCIO | WILDKRÄUTERSALAT |  
ZITRONENÖL | KIRSCHTOMATEN
- II. SCHWARZE TORTELLONI GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTEM WILDLACHS UND MASCARPONE |  
HUMMERCREMESAUCE | RIESENGARNELE
- III. GEBACKENER KABELJAU MIT OLIVEN UND TOMATEN | RIESLINGSUD | ERBSEN-KARTOFFELCREME
- IV. MASCARPONECREME | BEERENSORBET | SCHOKOCRUMBLE | HIMBEERE

INKLUSIVE 1 GLAS PROSECCO ZUM APERITIF 65,-

## MENU FLEISCH

- I. DUO | VITELLO TONNATO | CARPACCIO RINDERFILET | RUCOLA | PARMESANCHIP
- II. TORTELLONI MIT WALDPILZFÜLLUNG | FRUCHTIGES TOMATENSUGO | PESTO | GEHOBELTER  
PARMESAN
- III. KALBSFILET VOM HOLZKOHLEGRILL | ROTWEIN-SCHALOTTEN | BOHNEN IM SPECKMANTEL |  
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE
- IV. MASCARPONECREME | BEERENSORBET | SCHOKOCRUMBLE | HIMBEERE

INKLUSIVE 1 GLAS PROSECCO ZUM APERITIF 65,-

## MENU VEGETARISCH

- I. CREMIGE KOKOS-MÖHREN-SUPPE | PISTAZIEN-KÄSE-PRALINE
- II. RAVIOLONI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL | PARMESAN-EI-SAUCE | PARMESANCHIP
- III. IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE | STEINPILZ-RISOTTO | GRÜNER SPARGEL
- IV. MASCARPONECREME | BEERENSORBET | SCHOKOCRUMBLE | HIMBEERE

INKLUSIVE 1 GLAS PROSECCO ZUM APERITIF 55,-

