

Menü zu Silvester 2018

Ferrero Rocher und Terrine von der Gänsestopfleber
mit Quitte, Portwein und Mangold

Jagertee vom Reh mit eigener Praline

Kaisergranat mit Cannellinibohnencreme,
Mandarine und Sonnenweizen

Dryaged Rinderrücken und Ravioli vom Rind
mit Variationen vom Kürbis und Beete

Ziegenfrischkäse im Knuspermantel mit Gewürzwetschgen

Weißes Nougatparfait mit Maronencreme, Orange und
Haselnuss

Menüpreis: 149.-€
inklusive einem Glas Champagner zum Aperitif