

# Silvestermenü

**Dienstag, 31.12.2024, 18.30 – 22:00 Uhr**

*Silvesterteller:*

*Fischgalantine, marinierte gefüllte Calamari*

*Pastinaken Medaillons mit Avocado-creme*

*Hausgebeizter Lachs garniert mit*

*Wildkräutersalat*

*Microsprossen, Preiselbeersenf*

*Walnussdressing dazu eine*

*Brotauswahl*



*Zucchini -Creme Ragout mit gehackten Haselnüssen*

*und Bacon-Chips*



*Duett:*

*Gefülltes Rumpsteak mit mariniertem Gemüse*

*auf Kartoffel-Brokkoli Püree und Selleriestroh*

*Schweinefilet im Speckmantel*

*dazu Waldpilzcremesauce und*

*Herzoginkartoffeln*

**ODER**

*Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Garnelen-Rucola-Kartoffeln*

*mit Prosecco- Safran- Sauce und Microsprossen*



*Silvesternacht*

*Apfel-Ingwer-Bonbon*

*mit Vanille - und Erdbeereis, Minzsauce,*

*dazu Frucht-Schoko-Torten-Streifen*

**pro Person 60,00 €**