

# Unser Silvestermenü 2016/2017

Kleiner Küchengruß

Hausgebeizter Wildlachs  
mit Kräuter-Tiramisu  
und Granatapfel-Ingwergel

\*\*\*\*\*

60-Minuten-Lande  
trifft auf Pastinakenpüree,  
Trüffelbutter und Rosmarinbrösel

\*\*\*\*\*

Steinbeißerfilet  
mit Zucchini-Schuppen,  
roten Chorizo-Linsen und Maisveloute

\*\*\*\*\*

Sorbet

\*\*\*\*\*

Zweierlei vom Hohenloher Kalb  
auf Schalotten-Portweinjus  
mit Topinambur und schwarzen Knoblauch  
im Strudelblatt

\*\*\*\*\*

Die letzten süßen Sünden in 2016  
werden wie immer nicht verraten!

**59,00 € p.P.**

**Einlass ab 18.00 Uhr --- Menüstart ca. (!) 19.00 Uhr**