

Silvester-Menü 2017

Tatar und Mousse vom Räucherlachs an Wildkräutersalat

Schaumsuppe von der Marone mit Preiselbeergnocchi

Gebratenes Saiblingsfilet auf Alblinsenragout

**Rosa gebratener Rücken vom Angusrind
mit Kartoffel-Lauch-Strudel und Portweinglace**

Zimtparfait

**Sabayone von der schwarzen Johannisbeere,
Blutorangen-Grand Marnier-filets, flambiert**

Beginn 19.00 Uhr Ende ca. 22.30 Uhr

€ 59,50 p. P.

nur mit Tischreservierung