

Silvester 2019

Zur Begrüßung reichen wir ein Glas Champagner

Menü

Vorspeise

Samtiges

Champagner – Senfsüppchen

mit Creme- fraiche- Tupfer
&
Kräuter Croutons

Hauptgang

Tranchen vom Duroc Schweine - Filet

doppelt gebacken
glasiert mit Balsamicojus
Fruchtigem Süsskartoffel – Kokospüree
&
Pikanter Gurken- Bandsalat
mit knackigen Sojasprossen

oder

Loins vom

Fjordlachs

auf der Haut in Butter gebraten,
glasiert mit Balsamicojus
fruchtigem Süsskartoffel – Kokospüree
&
Pikanter Gurken- Bandsalat
mit knackigen Sojasprossen

Dessert

Tartuffo Bianco

Zabaglione- Eis mit Mocca-Eis-Kern
&
Baiserkrümel
Auf „Sauce – Melba“
&
Schokoladen Topping

60,00 € p.P.

