

Silvester MENÜ

APERITIF

WHITE PEACH SPARKLING

SUPPE

APFEL-SELLERIE SCHAUMSUPPE

apple cellery foam soup

FESTTAGSBUFFET

ROSA RÜCKEN VOM BIO RIND

RAGOUT VOM MILCHKALB

GESCHMORTE HIRSCHBÄCKCHEN

ZANDERFILET UNTER DER KRÄUTERHAUBE

GEBACKENE REHSCHNITZEL

GEFÜLLTE NUDELTASCHEN MIT PILZEN

Medium-rare organic beef loin

Veal ragout

Braised venison cheeks

Pike-perch fillet with herb crust

Baked venison schnitzel

Pasta parcels filled with mushrooms

DESSERT

MARONI - SCHOKOLADEN-HIMBEER

PARFAIT

Chestnut, chocolate, and raspberry parfait

FESTTAGSBUFFET

START 19:00

PREIS INKLUSIVE APERITIF

68€/PERSON

×
Happy
New Year
×