

SILVESTER 2023/24

Jahreswechsel-Überraschungs-Aperitif

Vorspeise

Feine Salatvariationen mit verschiedenen Dressings

Geräuchertes aus Fluss & Meer mit Meerrettichdip

Maishühnchen - Terrine Kräuterschmand

Reh-Pastete mit Haselnüssen & Preiselbeeren

Bunte Anti-Pasti - Platte mit Oliven

Auswahl verschiedener roher Schinken auf Quinoa-Salat

Gemischter Brotkorb mit Butter

Suppe

Hausgemachte Enten - Consommé mit Sternanis
als Einlage feine Klößchen & Gemüse-Julienne

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Lammnüsschen auf Tomaten-Bohngemüse
mit Kräuterjus & Lila Kartoffeln

Lachsforellen-Filet mit Spinat-Käsehaube
dazu Trüffel-Risotto

Rote Beete Gnocchi mit Ziegenkäse & Birne
garniert mit Walnuss und Honig

Dessert

Allgäuer Käsebrett
mit auserlesenem Hart- & Weichkäse

Zweierlei Schokoladencreme auf Birnen-Balsamico-Brownie

Black Forrest-Törtchen

Zweierlei Panna Cotta
fruchtig mit Maracuja & winterlich mit Pflaun

Obstplatte

Preis pro Person 85,00 Euro