



Menü Silvester 2018

Einlass: 19.00 / Beginn 19.30 Uhr

1.Vorspeiseteller:

Wildkräutersalat/ Heideelbeer-Balsamico

Gugelhupf/Caprese//Basilikumschaum

Gänseleberpraline in Pistazienmantel

Halbe Wachtel/ Honig-Kräuter

2.Suppe

Capuccino von der Petersilienwurzel/Paprika-Espuma/ Lachswürfel im schwarzen Sesam

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

3.Sorbeto/ Cassis/Geeiste Beeren

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

4.Hauptgang:

Wahlweise: Hauptgang vorab bei Reservierung buchbar: Fisch/ Fleisch/ Vegetarisch

Fleisch: Rosa Tranchen vom gefüllten Kalbsrücken /Steinpilzrahm/ Rote-Beete-Püree/ Parmesan-Fenchel

Fisch: Involtini vom Wolfsbarsch/Proseccomascarpone/Rote Beete Püree/ Parmesan-Fenchel

Vegetarisch: Gefüllte Riesentortelloni/Birne/Gorgonzola/im Ofen gebackene Mini-Parika/ Mascarpone-Mandelsauce/Parmesan-Fenchel

5. Dessertvariation

Winterliches Zimtparfait/ gehacktem Nusskrokant

Canolo/Gebäck mit Ricottafüllung

Tamarillo in Malzwhiskey

Ab 0.45 Uhr

Vegetarischer Mailänder pikanter bunter Linsentopf/ mit Schlachtwurst/ Cotechino (extra)

inklusive Aperitif, Prosecco zum Jahreswechsel, DJ und Tanz, Feuerwerk, Snack

(exklusive Getränke) (Kinder ab 8 Jahre zahlen 50%, ab 16 Jahre Vollzahler)

Pro Person € 75,00

Inklusive Fahrdienst(20km) bis vor Ihre Haustür Pro Person € 100,00

Änderungen vorbehalten/ Achtung begrenztes Kartenkontingent-Vorverkauf