

# SILVESTER MENÜ

## HIRSCHCARPACCIO ALLA CACCIATERA

mit Williamsbirne in Preiselbeer-Orangen-Vinaigrette und Käsemousse al vino

Rosso

\*\*\*\*\*

## HAUSGEMACHTE ROTE BEETE GNOCCHI

mit gegrillten Jakobsmuscheln und krokanten

Basilikumblättern

\*\*\*\*\*

## MEDAILLON VOM SEETEUFEL IN DRANGEN-INGWERSOBE

dazu schwarzer Reis und Zuckerschoten

Oder

## TOURNEDOS VOM RINDERFILET

in Pistazienkruste mit Sangria Sauce dazu Herzoginkartoffeln und

Zuckerschoten

\*\*\*\*\*

## MOUSSE AU CHOCOLAT MIT WALDBEEREN

55,00

## *Silvester 2017/2018*

<i>Hirschcarpaccio alla cacciatora mit Williamsbirne in Preiselbeer-Orangen-Vinaigrette und Käsemousse al vino rosso</i>	<i>19,00</i>
<i>Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce</i>	<i>14,50</i>
<i>Hausgemachte Rote Beete Gnocchi mit gegrillten Jakobsmuscheln und krokanten Basilikumblättern</i>	<i>15,50</i>
<i>Tagliolini mit Wintertrüffeln</i>	<i>15,50</i>
<i>Medaillons vom Seeteufel in Orangen-Ingwersoße dazu schwarzer Reis und Zuckerschoten</i>	<i>28,50</i>
<i>Tournedos vom Rinderfilet in Pistazienkruste , Sangria Sauce Herzoginkartoffeln und Zuckerschoten</i>	<i>28,50</i>
<i>Dessert</i>	
<i>Mousse au Chocolat mit Waldbeeren</i>	<i>7,50</i>
<i>Nougatknödel auf Glühwein Zabaglione</i>	<i>7,50</i>