

Unser Silvester - Menü

Norwegischer Lachs

*Hausgebeitzter Lachs mit Zimt und Anis
auf Röstitaler an Feldsalat*

Rinderfilet

*auf Waldpilzen in Rahm mit Herzoginkartoffeln
und Salatteller*

Beerencrumble mit Vanilleeis

€ 36,00

Für 2 Personen

Waidmannplatte

*Hirschsteak, Rehsteak und Wildschweinbraten,
Preiselbeerbirne, Waldpilze, Wildsauce,
Bohnenröllchen im Speckmantel, Rotkohl und
Semmelknödel*

pro Person

€ 24,00

Aperitif Empfehlung

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Mineralwasser und Orangenscheibe

€ 6,00

„Hugo“

Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser & Minze

€ 6,00

Glas Prosecco

€ 4,50

Vorspeisen

Gambas (3 Stück)

in Knoblauchöl dazu Ciabatta € 7,80

Hausgebeizter Lachs (mit Zimt und Anis gebeizt)

an Röstitaler € 8,80

Wildschweinschinken

an Schalotten Marmelade € 7,50

Suppen

Möhren-Ingwer Suppe

mit Kräuter-Creme € 5,00

Maronencremesuppe

mit Luftgetrocknetem Schinken € 5,50

Hauptgerichte

Wiener Kalbsschnitzel

*Kalbsschnitzel mit Preiselbbeeren,
Bratkartoffeln und Feldsalat an Himbeerdressing* € 18,80

Schweinelenndchen „Mediterrane“

*Gemüseauswahl in Olivenöl zubereitet,
Rosmarinkartoffeln und Kräuter Schmand* € 17,80

Norwegisches Lachssteak
an Dill-Kräuterrahm, Reis Timbale
und Feldsalat an Himbeerdressing € 18,80

Angus Rinderfiletsteak
an Calvadosrahm, Rotkohl und Röstitaler € 26,80

Medaillons vom Hirschfilet „Diana“
Sauce Diana, sautierte Waldpilze, Preiselbeerbirne,
Rosenkohl und Röstitaler € 27,80

Dessert

Beerencrumble mit Vanilleeis € 5,00

Mousse au chocolat € 4,50

Champagner- Blutorangen - Parfait € 5,00

„Dame Blanche“
Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne € 5,50

Digestif Empfehlung

Quitte
sortenreiner Quittenbrand 2cl € 5,00

Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch ins neue Jahr!
All Ihre Wünsche und Träume für das neue Jahr sollen in
Erfüllung gehen.