

Silvestermenü 2011

Zum Empfang: 1 Glas Sekt

Gebratene Wachtelbrust mit Entenmousse
mit Portweingelee an frischem Feldsalat



Calvados-Consommé
mit Rindfleischklößchen



Gebratener Kalbsrücken
an einer Spitzmorchelsauce
mit Romanescoröschen und getrüffeltem Herzoginkartoffeln

oder

Rehrücken im Ganzen gebraten und geschmorte Rehkeule
an einer Wacholderrahmsauce mit einer Maronenbirne, Steinpilzen, Kirschkohl und
Mandelbällchen

oder

Gebrautes Bachsaiblingfilet
an einer Champagnersauce mit grünem Spargel, Zuckererbsenschoten
und Butterkartoffeln



Marzipanmousse
mit karamellisiertem Vanilleparfait

Von 18.30 bis 22.00 Uhr

Preis pro Person 39,50 €