ADVENTSMENU

VORSPEISEN

PAIN À LA COCOTTE
Kleines Laib Sauerteigbrot | Nussbutter | 7,90

MARONEN-KARTOFFELSUPPE
Kartoffelcroutons | Schmand | 8,50

GEBEIZTER LACHS
Cranberry | Buttermilch-Dressing | Kräuteröl | 14,50

ROTE BEETE TATAR
Fetacreme | Walnüsse | Kapern | 12,50

RINDERTATAR
Kapern | Senf | Schalotten | Eigelbcreme | 18,50

ETAGERE
3 Vorspeisen zum Teilen
Rote Beete Tatar | Gebeizter Lachs
Rindertatar | 39,50

SALATE

SALAT ZIEGENKÄSE
Saisonaler Salat | Karamellisierter Ziegenkäse
Walnüsse | Hausdressing | 19,50

BEILAGENSALAT
Saisonaler Salat | Tomaten | Gurken | Rote Zwiebeln
Hausdressing | 6,50

SILVESTER DINNER

4-GANG MENÜ

***

LACHSTATAR
PILZ-RAVIOLI
KALBSFILET
TATIN RIEGEL

****

INKL. WELCOMEDRINK

"SILVESTER STAR"

PREIS PRO PERSON 118,00
EINLASS 18:00 – 18:30 UHR
ENDE 22:30 UHR

HAUPTSPEISEN

STEAK FRITES
Sirloin Steak 260g. | Tranchiert
Grüne Pfeffersauce | Pommes frites | 34,50

GÄNSEKEULE
Knusprig & Saftig | Kartoffelknödel
Apfel-Rotkohl | Rotwein-Gänsesauce | 42,50

BARBARIE ENTENBRUST
Kartoffelknödel | Apfel-Rotkohl | Rotweinsauce | 32,50

HIRSCH-EDELGULASCH
Spätzle | Apfel-Rotkohl | Rotweinsauce | 28,50

JÄGER SCHNITZEL
Schwein | Pommes Frites | Pilzrahmsoße | 26,50

COQ AU VIN
EIN FRANZÖSISCHER BISTRO-KLASSIKER
Geschmorte Hähnchenkeule | Kartoffelpüree
Glacierte Karotten | Rotweinsoße | 22,50

LACHS
Lachsfilet | Knusprige Drillinge
Tomatenschaum | Baby-Brokkoli | 29,50

CAMPANELLE RINDERSTREIFEN
Hausgemachte Pasta | Rinderstreifen | Zwiebeln
Cognacsoße | Parmesan | 22,50

KÄSESPÄTZLE
Allgäuer Bergkäse | Geschmorte Zwiebeln
Beilagensalat | 18,50

KÜRBIS-CURRY VEGAN
Kokosmilch | Basmatireis | Koriander
Kaiserschoten | Zwiebeln | 18,50

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND
Espresso & Drei Mini-Desserts | 6,90

TIRAMISU
Mascapone | Amaretto | Kakao | 8,50

BROWNIE
Schokoladenganache | Vanilleeis | 12,50

ORANGEN-SORBET
Spekulatiuscrumble | Kandierte Orangen | 8,50

HAUSGEMACHTES EIS
Vanille | Schokolade | 5,50