

Unser Silvestermenü 2018 / 2019

Ofenfrisches Baguette mit Paprikaaufstrich
und Butterblumen

Tranchen von der geräucherten Barbarie Entenbrust
auf Friseesalat mit Orangenfilets und Hibiscusdressing

Kürbis-Apfelrahmsüppchen mit Garnelen

Angus Lendensteak rosa gebraten auf Portweinsauce mit
Kartoffelgratin und Broccoliröschen

hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Glühweinkirschen,
Mandelschaum und Schokosplitter

Preis je Menü

€ 35,50



Ofenfrisches Baguette mit Paprikaaufstrich
und Butterblumen servieren wir für alle unsere Gäste

Zum Empfang

Glas „Silvesterzauber“ 3,30
oder einen anderen Aperitif ? – gerne berät Sie unser Service

Vorspeisen

Tranchen von der geräucherte Entenbrust mit Friseesalat, Orangenfilets
und Hibiscusdressing garniert 6,90

Knackige Wintersalate mit Honig-Senfdressing mariniert
mit glasierten Birnenstückchen, Walnüssen und Brotchips garniert 4,90

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Käsenockerln und Gemüsestreifen 4,20

Kürbis-Apfelrahmsüppchen mit gebratenen Garnelen 4,50

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbackerl mit Burgundersauce
dazu Kartoffel-Petersilienpüree und glasierten Möhrchen 14,70

Maispoulardenbrust auf Currysauce mit Risotto
und gebratenen Früchten serviert 12,50

Angus Lendensteak unter der Kräuter Pfefferkruste auf
Portweinsauce mit Kartoffelgratin und Broccoliröschen 20,90

Filet vom Altmühltaler Bachsaibling gebraten mit Ofengemüse,
Kräuter-Limonenpesto und Nusskartoffeln serviert 16,50

Herzhaftes Osso Buco vom Kalb mit Gemüse und Kräutern geschmort
auf italienischen Bandnudeln und Blattsalat serviert 15,50

auf Wunsch sehr gerne einen bunt gemischten Wintersalat 3,60

für unsere kleinen Kinder:

Portion Fettuccine mit Rahmsauce 2,80

Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle 4,80

Desserts

„**Silvesterdessert**“ hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit Glühweinkirschen Mandelschaum und Schokosplitter 5,90

