

# Silvestermenü 2017-2018

---

68.50 p.Person Euro/ nur tischweise

4 kleine Grüße aus der Küche

~ ~ ~

Variation von

Ententerrine an Feigenkompott – Wachtelbrust auf Linsensalat –  
Thunfisch im Sesammantel an Wasabicreme

~ ~ ~

Möhren-Ingwercreme mit Geflügelspieß

~ ~ ~

Jacobsmuschel – Scampis – Seezunge

Süßkartoffelpürree – Speck – Champagnersoße – knusprige Zwiebelringe

~ ~ ~

Streifen vom Bauernhofschenken mit Melonensorbet

~ ~ ~

Hirschkalbsrücken an 'Sirop de Liège'-Soße

oder

Eifeler Rinderfilet an Jus-Soße

~ ~ ~

Dessert 2018

Um Mitternacht begrüßen wir gemeinsam das Neue Jahr mit einem Glas Sekt!

