



Silvester
Menü

Finnenbaguette mit Trüffelbutter

Mulligatawny à la „Dinner for one“

Hausgemachte Garnelen-Maultaschen
Hummerschaum/ Wurzelgemüse

Zur Wahl:

Hausgemachtes Filet vom Stremel Lachs
Apfel-Dill-Risotto/ Senfsaatsauce/ Feldsalat

Geschmorte Ochsenbäckchen & Rosa Roastbeef
Kartoffelstampf/ Zwiebel Wan-Tan/ Brokkoli

Pavlova

Baiser/ Maracujasorbet/ Vanillecreme/ Orangenchip

Pro Person 35 Euro