Silvester – Menü 2026



Servierter Vorspeisenteller:
Orangen – Möhrensüppchen mit frischem Ingwer und Gamba
Rucola-Palme mit Serrano Schinken & Parmesan
Ziegenkäse-Crostini mit Honig und Pinienkernen aus dem Ofen
Wildklößchen auf Preiselbeer-Rotweinsauce

Vom Buffet:

verschiedene **Antipasti**
Vitello tonnato (Kalbsbraten mit Thunfischsauce & Kapern)
Mediterraner Brotsalat
Gebackene **Auberginenscheiben** mit Joghurt-Frischkäsesauce
Gemischter Salat mit Italiandressing & Kernen
Lachsfilet-Tranchen auf Lauch – Apfelgemüse
Spanische Paella mit Gambas & Hähnchen
Wasabi-Erbsenpüree,
Rotkraut Kartoffelpüree
Gefüllte Zucchini gratinert
Grünes Gemüse von Zuckerschote, Broccoli & Erbse
Grüne **Bohnen im Speck-Mantel**
Parmesan-Rosmarin-Gnocchi
Kartoffelgratin
frisch aufgeschnitten & von unserem Koch vorgelegt:
Roastbeef warm
dazu Sauce Bernaise, Kräuterbutter & Remoulade

Dessert im Glas:

Tiramisu
Obstsalat
Mousse au chocolat,
Mascarponecreme mit Himbeeren,
Apple-Crumble mit Vanillesauce

