

# Silvestermenu 2018

**Hausgeräucherter Bio-Lachs mit Avocado-Wasabi-Dip  
und Sauerrahm**



**Weisse Lauchcrèmesuppe mit Trüffelöl**



**Grüniger Kaninchenrückenfilet  
mit Balsamico-Pilzen und Senflinsen**



**Swiss Angus Rindsfilet am Stück gebraten mit Dukkah-Kruste,  
Portwein-Jus und Schalottenconfit  
Kartoffelstock und Gemüse**

oder

**Seeteufel-Médailles auf mediterranem Bratgemüse  
mit Tomaten-Kräuter-Salsa  
und Kartoffelstock mit Limonenolivenöl**



**Käse von nah und fern  
mit hausgemachtem Früchtebrot**



**Feine Dessert-Trilogie:  
Lebkuchen-Tiramisu mit Dörrfrüchte-Salat,  
Zitronen-Panna Cotta, Don Pedro**



**... und um 24.00 Uhr offerieren wir Ihnen  
ein Glas Prosecco oder Moscato**

<b>Menu komplett</b>	<b>120</b>
<b>5 Gänge nach Wahl</b>	<b>110</b>
<b>4 Gänge nach Wahl</b>	<b>100</b>