

Silvester Dinner

am 31.12.2019 von 18:00-22:00

Vorspeisen

in Buffetform

Carpaccio vom Rind

mit Grana Padano, nativem Olivenöl und Kapernbeeren

Räucherlachs

auf marinierten Birnen mit Dillsenf und Zitronenpfeffer verfeinert

Brokkoli Flan

mit gerösteten Mandelhobel verfeinert

Oktopus Salat

mit Babykartoffeln, Limettendressing, Petersilie und spanischem Espeletten Pfeffer

Butternuss & Haselnuss Quiche

mit Butternuss Kürbis und knusprigen Haselnuss Stücken

Baba Ghanoush

Aufstrich aus geräucherten Melanzani

Tabouleh

Petersilsalat mit Zitronendressing, Bulgur und Granatapfelkernen

Falafel

hausgemacht nach Mama's Rezept mit Sumak und Sesam verfeinert

Hausgemachte Bio Brote

Pita Brot mit Sesam & Sonnenblumen-Vollkorn Laibchen

Russischer Borscht

klassisch serviert mit Blinis, Sauerrahm und einem Schuss Wodka

Hauptspeise

gesetzt serviert

Filet vom Weiderind

in Kürbiskern Kruste mit Pommes Duchesse und Vichy Karotten
auf Sauce Demi Glace

Gemüse Kotelett (Veg)

in Kokos Panko Panier, mit Steinpilz Trüffel Joghurt

Barbarie Entenbrust

mit Waldbeer-Cassis Reduktion glaciert, dazu Servietten Knödel & Rotkraut

Nachspeise

gesetzt serviert

Dreierlei von der Schokolade

Schokoladen Zimt Mousse – Schokolade Nuss Brownie – Schokolade Knödel

Die Weinbegleitung in Form von drei Gläsern aus unserer Weinkarte kommt auf 9,90 pro Person

das Silvester Dinner beläuft sich auf 39,90 pro Person, inklusive Gedeck
bei Reservierung bieten wir das Menü um 34,90 pro Person an, inklusive Gedeck