

Silvester Menu

2018/2019

Thunfischcarpaccio mit gebratener Black Tiger Garnele
an Rucola, olio und limone



Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt
an Butter, Salbei und Basilikumcreme



Filet von der Wildfang Dorade Royal gebraten mit Kräuter, Kirschtomaten
und Olivenölemulsion auf Kartoffel-Gemüsecajonata

oder

Tagliata vom Black Angus Rind-Entrecôte
mit Rucola, gehobeltem Parmigiano, Balsamicojus und Rosmarinkartoffeln



Zitronentörtchen mit Waldfrüchten und Zitronensorbet

Menüpreis pro Person
59,- Euro

Silvester Speisekarte

2018/2019

ANTIPASTI

Thunfischcarpaccio mit gebratener Black Tiger Garnele an Rucola, Olio und limone	€ 16,00
Carpaccio mit Rucola und Parmesan	€ 14,00

SUPPE

Linsensuppe mit Salsiccia	€ 9,00
---------------------------	--------

PASTA

Pappardelle mit Wildragout	€ 14,00
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Butter, Salbei und Basilikumcreme	€ 14,00
Penne arrabbiata mit Gambas	€ 14,00
Spaghetti vegetarisch	€ 12,00

HAUPTGERICHTE

Filet von der Wildfang-Dorade Royal gebraten mit Kräuter, Kirschtomaten und Olivenölemulsion auf Kartoffel-Gemüsecajonata	€ 26,00
Perlhuhnbrust mit Linsen und Rosmarinkartoffeln	€ 22,00
Tagliata vom Black Angus Rind-Entrecôte mit Rucola, gehobeltem Parmigiano, Balsamicojus und Rosmarinkartoffeln	€ 24,90

DESSERTS

Tiramisù klassisch mit Früchten	€ 8,50
Panna cotta mit Fruchtmark, Beerenfruchtkompott und Bourbon Vanillesauce	€ 8,50