

Silvestermenü

Vorspeise

Duett vom Heimischen Reh - und Hirschrücken

an Topinamburcreme, glacierte Sherrytomate, Pumpernickel,
Preiselbeer gel und Wildkräutersalat

16,90€

Suppe

Süßkartoffel-Kokoscremesuppe

mit Bunten Kartoffelchips und Spinatschaum

8,90€

Champagnercremesuppe

mit Garnelen und Frittiertem Rucola

10,90€

Essenz vom Heimischen Rind

mit Kräuterbrätstrudel und Kerbel

9,90€

Hauptakt

Gefüllter Rehbraten

Gefüllt mit Brät & Preiselbeeren an Sherryrahmsauce
Rosenkohlcreme und Halbmonde von der Haselnusspolenta

27,90€

Geschmorte Bäckchen vom Oberstdorfer Weiderind

mit Portweinglace, Schwarzwurzel-Rieslingrahmgemüse
und Getrüffelten Kartoffelschnee

26,90€

Rosa gebratener Kalbsrücken und Rinderfilet

an Cognacpfefferrahmsauce, glacierte Fingermöhren-Bohnenbeet
und Rosmarin Schupfnudeln

32,90€

Duett vom Heilbutt und Skandinavischen Wildlachsfilet

an Wiesenkräuterschaum, Glaciertes Steckerübgemüse
und Kartoffeltürmchen

32,90€

Steak vom Allgäuer Weiderind

an Cognac-Pfefferrahmsauce, Gebratene Black Tiger Garnele,
Speckbohnenbündchen und Hausgemachte Kartoffeltürmchen

29,50€

Couscous - Gemüse Törtchen

auf Paprika - Tomatenrahmsauce, Romanescorösschen
Flowersprouts und Wildkräuterbouquet

22,90€

Dessert

Geeister Kaiserschmarrn

gebräunte Mandeln und Lauwarme Vanillesauerkirschen

16,90€

Duett von Toblerone Mousse und Bayrisch Creme

mit Himbeergel, Schokocrunch und Glaciertes Heidelbeerragout

15,90€

