

Silvestermenü

Vorspeisen

Tranchen von geräucherter Entenbrust

auf Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette karamellisierten Nüssen und Kernen
15,90€

Überbackene Austern

mit Spinat und Blauschimmelkäse auf Algensalat
13,90€

Suppen

Steinpilzcremesuppe

mit Kräutersaitling-Chip und Kerbel
10,90€

Ochsenchwanz - Essenz

serviert mit Rinderfilet-Spieß
11,90€

Rote-Bete-Cremesuppe

mit Champagnerschaum und schwarzem Sesam
8,90€

Hauptgerichte

Rehbraten aus der heimischen Jagd

mit Waldbeersauce, Apfel-Blaukrautstrudel und Haselnuss-Kartoffelkrapfen
29,50€

Lammkrone unter der Kräuterkruste

mit Rosmarin-Glace, auf Kaiserschotenbeet und getrüffelter Polenta
31,90€

Rinderfilet

auf Cognac-Pfeffersauce, mit gebratenem Wildbrokkoli und Kräuterkartoffeltalern
35,90€

Duett vom Seeteufel und Kabeljau

auf Safranschaum, glasiertem Steckerübgemüse und Herzoginkartoffeln
30,90€

Überbackene Schweinefilet-Medaillons

mit Zimtbirne und Allgäuer Bergkäse, auf Morchelrahm
26,90€

Süßer Abschluss

"Wilde Männle"-Dessertteller

mit Schokomousse, Cheesecake und Sanddorn-Sorbet,
auf Himbeergel und Früchten
14,90€

Hausgemachtes Dunkelbier-Parfait

auf Vanillekirschen, Minzpesto und Schoko-Crumble
12,90€

