



# **Silvester 2022**

## **Vorspeisen:**

Honigmelone mit Schinken, Tapas und Antipasti. geräucherter Lachs, Forellenfilet, Rauchlachscrepe, Garnelen, gebratener Schafskäse im Schinkenmantel, Medaillons vom Schweinefilet, Schweineschnitzel, Vitello Tonato, Roastbeef, Datteln im Speckmantel, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Marinade

## **Salatbar:**

Salatbar mit einer bunten Salatauswahl, Gemüse sowie Kernen und Nüsse  
Kräuter-Essig-Öl-, Traubenkernöldressing, Senf-Granatapfel-Dressing

## **Suppe:**

Aromatische Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage  
Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Orange und Ingwer

## **Hauptgänge:**

Gebackenes Lachsfilet an Rote-Beete-Limettensauce  
mariniertes Huhn an Pfeffer-Hollandaise  
Schweinefilet im Serranoschinken-Mantel an Champignons in Rahm  
Ragout vom heimischen Hoch- und Niederwild mit Waldpilzen

Apfelrotkohl, Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Ragout von Wintergemüse  
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelrahmgratin, Kartoffelpüree mit jungem Knoblauch

## **Desserts:**

Mousse au Chocolate,  
Grießflammerie mit Vanille und Pflaume,  
Bratapfelcreme mit Rum und Marzipan,  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Bourbon-Vanilleeis mit warmer  
Schokoladensauce  
internationale Käseauswahl

Änderungen vorbehalten!

