

Silvester Dinnerbuffet

18 – 21Uhr

Vorspeisen

Rosa gegarter Kalbsrücken / Kräuterschmand / Zitrone
Confierte Garnelen / Wakame / japanische Mayonnaise
Salat Nicoise / rote Zwiebeln / Oliven / Bohnen / Thunfisch
Büffelmozzarella / Mangochutney / Wildkräutersalat
Hausgemachtes Sushi / Soja / Ingwer
gebackene Samosas / Minzjoghurt

Suppe

Rinder Consommé / Kerbelflädle / Markklöschen

Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet / Safranschaum
Hirschragout / Preiselbeeren
Haselnussspätzle / Kroketten / Kartoffelgratin
Buntes Marktgemüse der Saison
Tagliatelle / Trüffelschaum / Grana Padano / Frühlauch

Desserts

Mochi – asiatischer Reiskuchen
Schokoladenmousse / Eierlikör
Waldbeer Panna Cotta / Zitronenmelisse
Mallorquinischer Mandelkuchen / Gewürzorange

54 Euro pro Person / Kinder bis 12Jahre zahlen die Hälfte

Falls Sie oder Ihre Gäste Allergien, Unverträglichkeiten
oder andere Essgewohnheiten haben, lassen Sie uns diese rechtzeitig wissen.