

Silvestermenü 2022

Gruß aus der Küche



3erlei von der Gänseleber mit Birnenschutney
und saisonale Blattsalate



Klare Entenkraftbrühe mit Maronenklößchen



Geräucherter Saibling auf Hummerbuttersoße
mit Estragonöl verfeinert dazu Alb-Linsen



Duett vom Staufer-Rind
-geschmorte Backe und rosa Filet-
mit Portweinschalotten
feinem Wurzelgemüse und Pappardelle

oder

Gebratener Heilbutt mit rotem Spitzkohl
und Beurre Blanc dazu Pommes Dauphines



Dessertvariation



5-Gang-Menü: € 85,00