

# Silvestermenü

GRUSS AUS DER KÜCHE



HAUSGERÄUCHERTE BARBARIE ENTENBRUST  
MIT TANNENZAPFEN-HONIG UND FELDSALAT-SUD  
AUF KÜRBIS POLENTA UND FEINEM ROTKRAUT-SESAM-SALAT



ZITRONENGRAS-ROSMARIN-GRANITÉE  
MIT GRANATAPFEL-SORBET



REHROULADE IN KRÄUTER-PANKO-PANADE  
MIT BABYKAROTTEN UND BÄCKERIN-KARTOFFELN  
AN ZARTBITTER-SCHOKOLADEN-JUS  
UND TRÜFFEL-KÜRBIS CHUTNEY



CUBA LIBRE MAL ANDERS  
COLA-GRANITÉE, LIMETTEN-EIS UND RUM-ESPUMA

80,-

# Silvestermenü

*vegetarisch*

GRUSS AUS DER KÜCHE



EINGELEGTE SHITAKE PILZE  
MIT TANNENZAPFEN-HONIG UND FELDSALAT-SUD  
AUF KÜRBIS POLENTA UND FEINEM ROTKRAUT-SESAM-SALAT



ZITRONENGRAS-ROSMARIN-GRANITÉE  
MIT GRANATAPFEL-SORBET



GEFÜLLTE LAUCH-CANNELLONI  
MIT BABYKAROTTEN UND BÄCKERIN-KARTOFFELN  
AN ZARTBITTER-SCHOKOLADEN-JUS  
UND TRÜFFEL-KÜRBIS CHUTNEY



CUBA LIBRE MAL ANDERS  
COLA-GRANITÉE, LIMETTEN-EIS UND RUM-ESPUMA

65,-