

Silvester 2018

„Bornholmer Ostseelachs“

warm geräuchert, an Kartoffel-Rukkola-Salat mit Senfmayonnaise

oder

„Hummercappuccino“

mit Litschi und Minze und Jakobsmuschel

„Zander - Krabben“

Gebratenes Zanderfilet mit Nordseekrabben an
Kartoffel-Chorizo-Stampf mit gebackener Cocktailtomate und
Olivenhollandaise

oder

„Rhöner Damhirschrücken“

gebraten, mit Cassismaronen, Wachholderrahmsauce
und Wirsing-Walnuß-Strudel

„Schwarzwälder Kirsch“

Schwarzwälder Kirsch im Glas, dazu einen Espresso der Kaffeerösterei Reinholz
und einem Glücks-Konfekt fürs neue Jahr

5-Gang-Menü 59.50 €

4-Gang-Menü mit Fleisch oder Fisch 47.50 €

3-Gang-Menü mit Vorpeise, Fleisch oder Fisch und Dessert 43.50 €

3-Gang-Menü mit Suppe, Fleisch oder Fisch und Dessert 39.50 €

Aperitifempfehlung:

Winzer Sekt 0,1 l 4,60 €

Deutscher Secco 0,1 l 3,60 €

Änderungen vorbehalten

