

# **Silvester Drei-Gänge – Menü mit Prosecco 39,- €**

**31-12-16**

## **I. Vorspeisen**

**I. Tages-Suppe, Rote Bete Ingwer mit Creme Kräuter-fraiche und Walnuss verfeinert 5,90**

**I. Carpaccio vom Entenbrustfilet 11,50**  
mit Granatapfelsplintern,

Backpflaumen, Pinienkernen und Trüffelöl verfeinert

**I. Saiblingfilet an Mediterrane Scampi-Oliven-Küchlein 13,50**

aus Filoteig frisch gebacken, mit Scampi-Oliven-Füllung an Saiblingfilet und Kaviarcreme mit Zitronenöl verfeinert

**I. Gebratene Wachteln auf Steinpilz-Risotto- 13,50**  
in Salbeikräuter gebraten mit Trüffelöl verfeinert

## **II. Hauptgänge**

**II. Lamm-Rückensteak mit Rosmarin 23,50**

Zartes Weide-Lammrücken-Steak  
aus dem Grill an Rotwein Reduktion, dazu  
Süßkartoffelgratin, Wintergemüse und geröstete Pinienkerne

**II. Wild-Hirsch-Rücken-Steak in Rotwein-Sauce 23,50**

Zartes Wildhirschsteak in Rotweinsauce auf Maronenpilzen mit  
Trüffelöl verfeinert, dazu Kartoffelgratin

**II. Pasta Panzerotti mit Steinpilzen 15,50**

Handgemachte frische-Pasta mit Steinpilz-Füllung in Trüffel-Cremesauce,  
Walnüsse, Salbei und geriebenen Parmesan

**II. Doradenfilet mit Scampi 21,50**

Frisches Doradenfilet mit gebratenen Thymian-Scampi, dazu  
Rote Bete Risotto, Rosmarinkartoffeln und Zitronensauce

## **III. Dessert**

**III. Mousse Chocolat hausgemacht auf Karamellsauce 8,50**

**III. Soufflé au Chocolat-Tarte 8,50**

hausgemacht Schokoladen-Tarte an Karamellsauce und Vanille-Eis