Silvestermenü

99

Weinbegleitung +38 | alkoholfreie Begleitung +32

Crémant Pinot Blanc oder alkoholfreier Winzersecco zur Begrüßung

Brotvariation vom Freibäcker Arnd Erbel

mit aufgeschlagener Butter

Ikarimi-Lachsfilet

Rösti, Zwiebelgewächse, Crème fraîche, Kaviar

Pilz-Essenz

Salzzitrone, Rehschinken

Ochsenschwanzragout

Pappardelle, Macadamia, Portulak

Frankensekt Sorbet

Crémant

Rinderfilet „Wellington"

Jus, Béarnaise

Baba au Rhum

Tahiti-Vanilleeis, Ananas

Hausgemachte Pralinen

Käseauswahl vom Käse Hammer aus Randersacker vom Brett

mit Feigensenf

Silvestermenü

VEGETARISCH

75

Weinbegleitung +38 | alkoholfreie Begleitung +32

Crémant Pinot Blanc oder
alkoholfreier Winzersecco
zur Begrüßung

Brotvariation vom Freibäcker Arnd Erbel

mit aufgeschlagener Butter

Pochiertes Bio-Ei

Rösti, Zwiebelgewächse,
Crème fraîche, Schnittlauch

Pilz-Essenz

Salzzitrone, Gemüse

Belper Knolle

Pappardelle, Macadamia,
Portulak

Frankensekt Sorbet

Crémant

Rote Beete „Wellington"

Selleriejus, Béarnaise

Baba au Rhum

Tahiti-Vanilleeis, Ananas

Hausgemachte Pralinen

Käseauswahl vom Käse Hammer aus Randersacker vom Brett

mit Feigensenf