

Silvester-Menü

Gruß aus der Küche

*

Gebratener schwarzer Heilbutt und Jacobsmuschel
auf Salicorne-Rapunzelsalat mit Noilly-Pratsauce

*

Schwarzwurzelsuppe
mit geschmorter Ochsenbacke

*

«Surf and Turf»
Kalbsrücken mit Honig-Senfkruste und Riesengarnele
an Champagner Sauce & Kartoffeltaler

*

Lauwarmes Schokoladenküchlein
an Rieslingschaum, Mohnmousse von weißer Schokolade & Crème Brûlée
mit Blutorangen Sorbet

3-Gang Menü 68.00 € p.P.
(ohne Vorspeise)

4-Gang Menü 89.00 € p.P.

Unsere Weinempfehlungen:

2022 Chardonnay & Weissburgunder, trocken
Weingut Stefan Meyer, Pfalz, Deutschland

1 dl 4.40 € 2 dl 8.50 €

2023 Nero d´Avola, trocken
Conte Farneti Merenda, Sizilien, Italien

1 dl 4.40 € 2 dl 8.60 €

Gebratener schwarzer Heilbutt und Jacobsmuschel
auf Salicorne-Rapunzelsalat mit Noilly-Pratsauce
25.00 €

Duett vom Tatar und Caesar Salat
mit gebratenen Garnelen, Elsässer Brot
25.00 €

Rumpsteak «a la Modena»
Balsamicoreduktion, Rauke, Tomate, Hartkäse Grana Padano
kl. Portion 21.90 € Portion 26.00 €

Rote Beete Carpaccio
Feldsalat, Limonendressing, Elsässer Brot, gebackener Ziegenkäse
22.90 €

Suppen

Schwarzwurzelsuppe
mit geschmorter Ochsenbacke
14.50 €

Getrüffelte Kartoffelsuppe
mit Rauchlachs
13.50 €

Pot au Feu von Meeresfischen
Zitronen-Aioli, Elsässer Brot
200ml 16.90 €
300ml 22.90 €

Weinempfehlung:

2021 Via Cenit Colección Blanco, trocken
Castilla-Léon, Spanien
1 dl **4.50 €** 2 dl **8.90 €**

Pasta

Streifen vom gebratenem Kalbsrücken

Pasta in Steinpilz-Trüffelrahm

24.00 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet mit Steinpilzkruste

Blattspinat, Kartoffelstampf und Senfsauce

29.50 €

Variation vom Fisch

Lachsfilet, Kabeljau, Schwarzer Heilbutt, Garnele auf Wonnekraut
und gebratenen Dill-Kartoffeln

35.00 €

Fleisch

Gebratene Entenbrust

auf getrüffeltem Spitzkohl, Kartoffelklöße und Cassicsauce

31.90 €

«Surf and Turf»

Kalbsrücken mit Honig-Senfkruste und Riesengarnele

an Champagner Sauce & Kartoffeltaler

35.50 €

Geschmorte Ochsenbacken

auf Erbsenpüree und Möhren

28.00 €

Käse

Käseauswahl von Rohmilchkäse

Chutney, Butter,

Brot aus unserer Hausbäckerei

3 Sorten 15.80

Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein

an Rieslingschaum, Mohnmousse von weißer Schokolade & Crème Brûlée mit
Blutorangen Sorbet

15.50 €

Duett vom Mousse

Mohn- und Zimtmousse, Gewürz-Kirschen, Lemon Curd Sauce und
eine kleine Kugel Mövenpick Maple Walnuts Eiscrème

9.90 €

Kaiserschmarrn

Zwetschgenragout, Vanillesauce

11.90 €

Crème Brûlée

geschmorte Zwetschgen, Sesamcracker

8.90 €

Restsüßer Wein offen:

2020 Gewürztraminer Kabinett, lieblich

Weingut Stefan Meyer, Pfalz, Deutschland

1 dl 3.90

Digestif:

	2 cl	4cl
Ackermann-Williams	5.90	9.30
Mirabellenbrand	5.20	8.50
Wald-Himbeergeist	5.20	8.50
Obstler aus Äpfel & Birnen	5.10	8.40
Zwetschgenwasser	5.10	8.40
Calvados 5 Jahre Stéphane & Lucile Grandal	6.00	10.00
Calvados 10 Jahre Stéphane & Lucile Grandal	6.50	11.00
Grappa	5.20	8.50
Hennessy Cognac V.S.	8.20	15.20
Jubiläums-Aquavit	5.00	
Linie-Aquavit	5.00	