

## Unser vegetarisches Silvestermenü 2018

### Gruß aus der Küche

<b>Start</b>	<i>Zucchinirollchen mit Minze und Ziegenkäse auf Balsamicolinsen</i>
<b>Davor</b>	<i>Kürbis Wareniki im Wurzelsud</i>
<b>Zwischengang</b>	<i>Basilikum-Ziegenkäse-Pannacotta mit Wildkräutersalat &amp; Walnussbrot</i>
<b>Hauptgang</b>	<i>Risotto Tartufo mit Steinpilzflan</i>
<b>Danach</b>	<i>Apfel-Tarte ~nach Rezept der Schwestern Tatin~ dazu Zimteis</i>

**Preis pro Person 79€**

## Unser Silvestermenü 2018

### Gruß aus der Küche

<b>Start</b>	<i>Hauchzarte Entenbrust auf Mango-Ragout &amp; Erdnussreisbällchen</i>
<b>Davor</b>	<i>Jakobsmuschel und Garnele im Wurzelsud mit Pernod</i>
<b>Zwischengang</b>	<i>Basilikum-Ziegenkäse-Pannacotta &amp; Wildkräutersalat</i>
<b>Hauptgang</b>	<i>Pochiertes Rinderfilet auf getrüffeltem Périgord-Senfschaum an Honigzwiebeln und Kartoffelbaumkuchen</i>
<b>Danach</b>	<i>Apfel-Tarte ~nach Rezept der Schwestern Tatin~ dazu Zimteis</i>

**Preis pro Person 79€**