

SILVESTER 2024

Carpaccio von der Garnele mit Orangenmarinade

Röllchen von der Räucherforelle im Sesammantel

Duo von der Cherrytomate als Suppe und Creme

Terrine vom Reh mit eingelegten Cassisfeigen

Saibling mit Meerrettichsoße und Rote-Beete-Klößchen

Cassisorbet mit Secco aufgegossen

Steinpilznudeln mit gebratenen Steinpilzen

Kalbsragout im Kartoffeldonut

Ravioli und Gulasch vom Hirsch

Zwetschgenknödel mit Nusseiscreme

Kaffeemousse mit EspressoMartini

84 €