



SILVESTERMENÜ 2018/2019

Crema di marroni con tartufo

Marronenschaumsüppchen mit frischem Wintertrüffel

Fegato d'anatra con polenta allo scalogno

Gebratene Entenleber auf Schalotten-Rote Bete-Polenta und Apfelsalat

Faraona ripiena con morchelle

Perlhuhn Supreme gefüllt mit Morchelragout auf Madeirajus,
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Süßkartoffelrösti

Dolce finale

Pistazien-Parfait mit gebranntem Mandel-Kokos-Crumble

Menüpreis pro Person € 45,00

Um Reservierung wird gebeten unter
04131 709888

Wir freuen uns auf einen schönen Abend!