

Silvester 2023

Vorspeisen

Brotauswahl mit verschiedenen Dips

Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing und verschiedenen Toppings

Karamelisierter Ziegenkäse mit Grapefruit, Birne und Rucola

Roh marinierte Rinderfiletscheiben mit Schalottenmarmelade,

Pinienkernen und Parmesan auf Knoblauch-Kräutertoast

Roastbeefscheiben an Sauce Remoulade

Hauptgang

Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet an Beurre Blanc mit Rahmsauerkraut

Fleisch

Zart gesottener Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce mit Vanille-Spitzkohl

und hausgemachtem Apfelkompott

Hausgemachte „Rindsroulade“ mit Rahmkohlrabi und Estragon

Edel-Gulasch vom Eifler Hirsch an Preiselbeersahne

Beilagen

Kartoffelpüree | Petersilienkartoffeln

Vegetarisch

Mediterrane Gemüselasagne mit Feta

Kartoffel-Kürbisragout mit Kokos, Cashewkernen und Frühlingslauch

Dessert

Tarte von der dunklen Callebaut-Schokolade mit Passionsfrucht

Cremé Brûlée von der Orange mit Sternanis

Eisbombe