

*Silvestermenü zum Jahreswechsel 2021 / 2022*

*am Tennsee*

*Kürbisquiche mit geräucherter Entenbrust*

*an Kressesalatbukett mit Creme fraiche*

\*\*\*\*

*Oxtail mit hausgemachter Nudeltasche*

\*\*\*\*

*Zweierlei Fisch*

*Waller im Speckmantel und gebratener Saibling*

*auf Dillgurken, Petersilienwurzelsud,*

*geröstete Pumpernickel*

\*\*\*\*

*Gebratener Hirschrücken oder Kalbsfilet*

*dazu Quittenchutney und Steinpilzstrudel*

\*\*\*\*

*Dessertvariation*

*Rumfrüchtesorbet, Hclunderblütenmousse, Pavlova und*

*hausgemachte Piemontkirsche*