

# *Silvestermenü 2024/2025*

*Kürbis in Nusskruste  
Hasenrückenfilet gebraten  
sautierte Trauben  
Kakaovinaigrette*

\*\*\*

*Klare Pilzsuppe  
Grießtörtchen*

\*\*\*

*Hausgebeizter Lachs  
Limettentarte  
Gingurke*

\*\*\*

*Kalbsfilet mit Molekruste*

*oder*

*Hirschrücken mit Molekruste*

*Kaffee- Portweinsauce  
Feige  
Spargelbrokkoli  
Topinamburpüree*

\*\*\*

*Dessertbuffet  
Hausgemachte Pralinen*

*Restaurant Mini, 31.12.2024*

## Menü

Maisblini mit Ahornsirup, Lachstatar und süßer Sojasauce

\*\*

Ochsenherztomate, Skreifilet pochiert, Mohnvinaigrette

\*\*\*

Gänsebouillon, Maultasche, Wurzelgemüse

\*\*\*

Parmaschinken, Birnenscheiben, Petersilienpesto

\*\*\*

Schweinefilet Wellington

Blätterteig mit Pilzduxelles gefüllt

oder

glasierte Kalbshaxe

Serviettenknödel

dazu Portweinsauce, marinierter Frischkäse, Blattspinat,  
Kräuterseitling

\*\*\*

Dessertbuffet, Hausgemachte Pralinen

Frau Fischer Tisch 9 Laktosefrei

## Silvestermenü 2025

Butternut-Kürbis in Nusskruste  
Hasenrückenfilet gebraten  
sautierte Trauben  
Kakaovinaigrette

\*\*\*

Klare Pilzsuppe  
Grießtörtchen

\*\*\*

Hausgebeizter Lachs  
Gingurke  
Limettentarte  
Affilla Kresse

\*\*\*

Kalbsfilet oder Hirschrücken in Molekruste  
Kaffee-Portweinsauce  
Feige  
Spargelbrokkoli  
Topinamburpüree

\*\*\*

### Dessertbuffet

Frau Drießen vegetarisch  
Frau Fischer Tisch 10 Laktosefrei  
Frau Seufert Tisch 18 Glutenfrei  
Frau Engler bitte Essen einpacken, bzw lässt Gang aus

