

# *Silvestermenü 2024*

## 4-Gang Menü

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*

### Vorspeise zur Auswahl:

I.

Rinder-Carpaccio mit Feldsalatbouquet und Trüffelschaum

II.

Matjes-Ceviche

Matjes-Tartar mit Avocado und Gurke im Salatbeet

\*\*\*\*

### Suppe:

Rotkohlschaumsuppe mit Meerrettichcreme

\*\*\*\*

### Hauptgang zur Auswahl:

I.

#### **Lamm:**

Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Thymianjus, an glasierten Bohnen  
und Kürbis-Kartoffelgratin

II.

#### **Surf & Turf:**

Rosa gebratenes Rinderfilet (200 g) und gebratene Garnele an  
Mandel-Rosenkohl und Kartoffelrösti

III.

#### **Fisch:**

Fränkisches Bachsaiblingsfilet auf Wirsingfleckerl und rosa Beeren, dazu Silvanerschaum  
und Rote-Beete-Kartoffelstampf

\*\*\*\*

### Dessert:

Eclair mit Blutorangenragout an Bratapfelsorbet und Mohnsahne

**Preis/Person: 82,50 €**

**Reservierungen und Menüauswahl (Vorspeise/Hauptgang)**

**bis spätestens 25.12. –**

**Vegetarische Alternative auf Anfrage**

**Beginn 18.30 Uhr – geöffnet bis 22.00 Uhr**