

New Years Eve



Quiche gefüllt mit Apfel und Zwiebelkaramell auf Selleriecreme mit Rucolapesto und Haselnussöl

Quiche filled with apple and onion caramel on celery cream with arugula pesto and hazelnut oil A,C,G,O

Rindsuppe mit Dreierlei Einlage (Grießnockerl, Wurzelgemüse, Fritatten)

Beef broth with three kinds of deposit (semolina dumpling , root vegetables , sliced pancakes) A,C,G,O

Gebratenes Lachsfilet mit Petersilienwurzelcreme und Zucchini Salat

Fried salmon fillet with parsley root cream and zucchini salad

Fleisch

Rosa Beiried mit Prinzessbohnen , Erdäpfelgratin und Rosmarinjus

Pink sirloin with needle beans, potatoes gratin and rosemary Jus A,C,S

ODER/or

Fisch

Gebratener Zander mit Julienne Gemüse, Kräuterkartoffeln und Welschriesling Sauce

Fried pike-perch with julienne vegetables, herb potato and Welschriesling sauce G,O

ODER/or

Vegetarisch

Bulgur Risotto mit mediterranem Gemüse und geschmorten Tomaten

Bulgur risotto with mediterranean vegetables and braised tomato

Schokoladen-Kastanienmousse mit süßen Beeren und gebrannten Nüssen

Chocolate - chestnuts mousse with sweet berries and burnt nuts A,C,G,E,O

Menüpreis € 75,00

A Gluten I gluten – B Krebstiere/crustaceans – C Eier/eggs – D Fisch/fish – E Erdnüsse/peanuts – F Soja/soya – G Laktose/lactose – H Hartschalenobst/nut – I Sellerie/celery – J Senf/mustard – K Sesam/sesame – L Sulphite/sulphite – M Lupinien/lupines – N Schalen und Weichtiere/molluses - O

