

## Silvestermenü 2022

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Doppelte Kraftbrühe vom Ochenschwanz mit Griesnocken  
oder  
Cremesuppe von gelber Paprika



Feld- und Blattsalat an Kartoffeldressing,  
garniert mit Sprossen und Radieschen



Medaillon vom norwegischem Lachs  
in Safransoße mit Meersalz-Kräuterkartoffeln  
und buntem Gemüse

oder

Rinderfiletsteak mit Rotweinzwiebeln  
dazu Maccaire Kartoffeln und buntem Gemüse

oder

Hirschmedaillons auf Rahmpilzen, Preiselbeeren,  
hausgemachte Spätzle und Rotkraut



### Silvester-Dessert-Buffer

Bitte bedienen Sie sich

Mousse au Chocolate, Tiramisu, Panna Cotta,  
Rote Grütze, Fruchtsalat und andere Leckereien  
und eine Auswahl an Rohmilchkäse

**Preis pro Person 55.- EUR**