

Silvester Menü 2018/19



Weinbegleitung:

18€ pro Person

Menüpreise:

69€ pro Person inkl. Gedeck und Aperitif

Dreierlei vom fränkischen Weiderind

*kleines Carpaccio mit Kerbelöl, Parmesan & Wachtelspiegelei

* Verstrudeltes vom rosa Rücken & Kräuter-Creme-Fraiche

*Rindertatar mit Bratapfelmousse

Pinot Grigio delle Venezie

Ravioli von Muskatkürbis

mit Jakobsmuschel, Pak Choi & Curry-Ingwersoße

Rotling, Weingut Castell

Sorbet von der Blutorange

mit Minze & bayerischem Gin

Kalbsfilet im Pilzmantel

mit Kerbelwurzelpüree, sautierten Shitake Pilzen,

Rote Beete & gebackenen Kartoffelpralinen

2011er Brunello di Montalcino

DOCG Podere LaVigna - Toskana Italien

oder

Seeteufelmedallions

in Zitronen-Nussbutter gebraten

auf getrüffeltem Risotto & Orangen-Fenchel

2015er Riesling "Kalkmergel" trocken Weingut Jülg – Pfalz

Dessertapas Winter „2018“

Vegetarisches Menü Silvester

Canelloni vom Bratapfel

mit Essig- Radieschen, Feldsalat, Kernöl

Pinot Grigio delle Venezie

Ravioli vom Muskatkürbis

mit Pak Choi & Curry-Ingwersoße

Rotling, Weingut Castell

Sorbet von der Blutorange

mit Minze & bayerischem Gin

Gebackene Kartoffel-Pralinen

mit Kerbelwurzelpüree, sautierten Shitake Pilzen & Rote Beete

2015er Riesling "Kalkmergel" trocken Weingut Jülg - Pfalz

Desserttapas Winter „2018“

Menüpreise:

58€ pro Person inkl. Gedeck und Aperitif