

Silvester Menü Vegetarisch

Waldpilzsüppchen
serviert mit knusprigen Schwarzbrot-Chips



Wildkräutersalat mit Ziegenkäse-Crumbles
an Orangen-Vinaigrette
dazu Rote Bete und Orangenfilets



Safran-Risotto verfeinert mit Hokkaido-Kürbis
dazu servieren wir Späne vom Hartkäse
und frittiertem Rucola



Dessert Variation „Hafenmeisterei“
Schoko-Küchlein mit Kirschkompott und Vanille-Eis
Panna Cotta serviert mit Mangosauce

Menüpreis pro Person 52,00 €

Silvester Menü

Hummercremesuppe
verfeinert mit gebratener Jakobsmuschel

oder

Waldpilzsüppchen
serviert mit knusprigen Schwarzbrot-Chips



Carpaccio von der rosa gebratenen Barbarie-Ente
an Wildkräutersalat mit Orangen-Vinaigrette

oder

Wildkräutersalat mit gebratenem Seesaibling
dazu Rote Bete und Orangenfilets



Hirschrücken rosa gebraten
an Preiselbeeren-Jus dazu servieren wir
Kürbis-Kartoffelstampf und gebratene Kräuterseitlinge

oder

Medaillons vom Seeteufel
Auf Beluga-Curry Linsen an Safransauce und Lauch-Julienne



Dessert Variation „Hafenmeisterei“
Schoko-Küchlein mit Kirschkompott und Vanille-Eis
Panna Cotta serviert mit Mangosauce

Menüpreis pro Person 59,00 €