



## FESTTAGSMENÜ-SILVESTER 2020

WILDKRÄUTERSALAT MIT 2ERLEI BETE  
UND KNUSPERZIGARRE

\*\*\*

GEBRATENER PETERSFISCH  
MIT KRÄUTERRISSOTTO ROTWEINBUTTER  
(VEGETARISCH MIT GEBACKENEM EI)

\*\*\*

ZWEIERLEI VOM GETREIDEGEFÜTTERTEN BLACK ANGUS  
(VEGETARISCH ZWEIERLEI VOM SELLERIE)

\*\*\*

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST  
MIT AMARENAKIRSCHJUS UND STAUDENSELLERIE  
(VEGETARISCH: FRISCHKÄSERAVIOLI MIT SPINAT UND  
MADEIRASAUCE)

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE VOM BRILLANT SAVARIN  
MIT HORNbacher APFEL

\*\*\*

KÜCHLEIN MIT EINGELEGTEN ZITRUSFRÜCHTEN,  
KNUSPRIGER HONIGHIPPE UND  
SCHAUM VOM PFÄLZER CHAMPAGNER

6- GANG MENÜ  
INKLUSIVE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, BIER ,  
UND WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ

PRO PERSON € 99,-