

SILVESTER MENÜ 2018

Gruß aus der Küche

*Zart gebratenes Roastbeef vom Donauland Rind auf Junglauchstroh an Trüffel-Mayonnaise
oder
Leicht geschmorte Lavendel-Karotte auf Junglauchstroh an Trüffel-Mayonnaise*



Vorspeisenbuffet

*Austern Buffet, Vinaigrette, Schwarzbrot & Zitronensalzbutter
Mangalitza-Praline mit Zwetschkern auf Süßerdäpfelcreme mit gerösteten Cashewbröseln
Geräuchertes aus See, Fluss & Meer
Tartar vom Kalbinlungenbraten
Hausgemachte Anti Pasti
Klassischer Krustentier-Cocktail aus Hummer und Languste*



Suppe (serviert)

*Gebundene Hummerbisque mit feinen Stücken vom Hummer
oder
Klare Gemüsebouillon mit hausgemachten Kräuter-Ravioli*



Zwischengang (serviert)

Hausgemachtes Marille-Vanille Sorbet mit Whiskey oder Parklino



Hauptspeise (serviert)

*Im Ganzen gebratene Hochrippe vom Dry aged Kalbin, Karfiol-Cous Cous mit brauner Butter, Erdäpfelgratin
& grüne Bohnen
oder
Im Haus angeräuchertes Makrelenfilet gebraten auf zartem Gemüsebeet mit Paradeiser-Cannelloni
oder
Leichter asiatischer Kichererbsen Stew mit Erdäpfel, Kokos, Gelbwurz & Gemüse*



Dessertbuffet

*Apfel im schneebedeckten Garten (Mürbteig, Gewürzmouse, grüner Schwammkuchen, Zimtschaum)
Graumohnparfait mit beschwipsten Trauben
Passionsfrucht – Champagner Panna Cotta
Hausgemachter Silvesterkracher Brownie*



Käsebuffet aus aller Welt



Nach Mitternacht

Traditioneller Sauschädel mit Senf, Kren und Schwarzbrot