

## Silvestermenü 2022

Glas Crémant rosé

\*\*\*

Fisch-Variation mit Jacobsmuschel, Tintenfischsalat, geräuchertem Forellenfilet, Lachsmousse, Sardelle und Graved Lachs, an Balsamico-Zwiebel-Konfit, garniert mit frischem Dill, dazu knuspriges Weißbrot

\*\*\*

Zuckerschoten – Cremesuppe, mit Rote-Beete-Chips

\*\*\*

Hausgemachte Klosterhof-Eiernudeln mit feinen Steinpilzen im Kräuterrahm und geriebenem Parmesan

\*\*\*

Erfrischendes Blutorangen-Sorbet - mit trockenem Sekt aufgegossen

\*\*\*

Hirschrücken am Stück, auf den Punkt gebraten, mit weißer Pfeffersoße, dazu Brokkoligemüse und gebratene Kartoffelschupfnudeln

\*\*\*

Kokos-Parfait und Mokka-Mousse mit Himbeermark, frischer Minze und Schokobruch garniert

85 €



Inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

*Wir freuen  
uns auf Sie!*  
*Ihre Familie Sax*