Silvester-Menü 2026

Glas Crémant rosé, trocken

* * *

Gruß von der Küche

* * *

Avocado-Mousse im Lachsmantel,
Roastbeef an Klosterhof-Essiggemüse-Graupensalat,
und gratinierter Ziegenkäse auf Röstbrot,
mit Honig-Senfsoße und Zwiebel-Confit

* * *

Tomaten-Consommé mit Spinat-Ricotta-Maultäschle,
garniert mit Kräutern

* * *

Saiblingsnocke mit aufgeschäumter Saiblings-Rieslingsoße,
auf getrüffeltem Kartoffelpürreé, dazu frischer Dill

* * *

Blutorangen-Basilikum-Sorbet mit Sekt aufgespritzt
und frischem Basilikum

* * *

Milchkalbsrücken am Stück gebraten,
an Estragon-Samtsoße,
dazu Gemüse von bunten Karotten, und
hausgemachte Spaghetti

* * *

Biskuit-Roulade mit Karamellmousse gefüllt,
Karamell-Törtchen, weiße Mousse au chocolat und Zwetschgenröster,
garniert mit frischer Minze und Schokobruch

105,00 € / Person

(gültig nur am 31. Dezember 2026)

Bei Allergien und Unverträglichkeiten geben Sie bitte unserem Servicepersonal Bescheid