

WEIHNACHTEN & SILVESTER MENÜ 2020

APERITIFEMPFEHLUNG: Prosecco / 5,50€, MOET & CHANDON Champagne 10,50€, HUGO Holunder Minze oder Aperol Spritz / 6,50€

KÖSTLICHE ANTIPASTI

Antipasti Variationen mit mediterranem Grillgemüse, Serranoschinken mit Honigmelone, Tomaten-Mozarella mit Balsamico, Vitello Tonnato in Thunfisch Kapern Pesto & Angus Carpaccio, Brot mit Oliven, Aioli.

TAPAS Tapas Variation – warme Vorspeise nach Art des Hauses mit Datteln im Speckmantel, Chorizo Wurst, frische Champignons & Gambas in Knoblauch, Ziegenkäse nach Art des Hauses, Aioli

CHAMPAGNER Sorbet/ (als Zwischengang)

HAUPTSPEISE Fleischgerichte:

- 1. ANGUS RINDERFILET- rosa gegrillt** in flambierter grüner Pfeffersauce (oder Soße Bernaise) Broccoli Gemüse / Krokette oder
- 2. LAMMFILET- rosa gegrillt** in Kräuter- Knoblauch / mediterranes Grillgemüse mit Kräuter Kartoffelecken (oder)
- 3. KALBSSTEAK- rosa gegrillt** in Kräuter- Knoblauch / mediterranes Grillgemüse mit Kräuter Kartoffelecken

HAUPTSPEISE Fischgerichtegerichte:

- 4. THUNFISCHSTEAK - rosa gegrillt** (oder)
- 5. LACHSFILET / ZANDERFILET- gegrillt** (oder)
- 6. HUMMER LANGOSTINOS -Riesen - Garnelen** In feiner Hummer Knoblauchsauce mit Grünem Pfeffer, dazu reichen wir jeweils frischen Spinat / Mangoldmix und Kartoffelpüree

7.VEGETARISCHER- Gemüse Teller

DESSERTS

Hausgemachte Dessert Variation mit Mousse au Chocolate, Tiramisu, weihnachtlicher Tarte au chocolat & erfrischendes saisonales Obst

Menüpreis 5 GANG: 66,90 € pro Person Incl. aller Gänge

Menüpreis 4 GANG: 55,90 € pro Person

Incl. Köstliche Antipasti, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

Menüpreis 3 GANG: 49,90 € pro Person

Incl. Köstliche Antipasti, Hauptgang & Dessert

(Kinder können gerne a la Carte bestellen!)