

Silvestermenü 2017



Aperitif:
Sanddorncocktail

Feines Rindersülzle
an rote Beete Chutney

*

Klare Gemüsesuppe
mit Süßkartoffel und frischem Meerrettich

*

Glacierte Jacobsmuschel
an Avocado

*

Mariniertes Kalbskarree
- im Kräutermantel gebraten -
Ofengemüse, Bohnenrösti

*

Warmes Schokoküchle
mit flüssigem Herz

49,80 €

Kleines Menü:
Suppe - Hauptgang - Dessert

39,80 €

a la carte

Vorspeisen

Glasnudelsalat mit Ananas und Nüssen
7,90€

Gänseleber „Calvados“
mit Apfel gebraten, an Kartoffelschnee
8,80€

Suppe

Schwäbische Festtagsuppe
5,90€

Hauptgerichte

Rumpsteak vom Allgäurind
im Ofen mit Rosmarin, Schalotten, Gemüse
und Kartoffeln gebraten
23,80€

Medaillon vom Rehrücken

Wildrahmsauce, glacierte Birne mit Preiselbeeren, Pfifferlinge, Knöpfle-
Spätzle
26,50€

Kalbs Cordon bleu

- in Butter gebraten - mit Pommes Provencales
22,80€

Pariser Pfeffersteak

- Originalrezept Hotel Scribe, Paris -
Rindsfilet mit gestoßenem Pfeffer gebraten, Lyonerkartoffeln, Blattsalat
24,80€

Riesengarnelen

an Ingwer-Curry, Mangorelish, Duftreis
24,80€

Dessert

Apfel-Ofenschlupfer
an Mandel und Vanille
6,90€

Mousse au chocolat

- aus feinsten Panamaschokolade und altem Rum -
6,90€