

Silvestermenü

31. Dezember 2017

Antipasti

Tartara di gamberone rosso con spuma di sedano e riduzione di frutti rossi
Tatar von der Großgarnele mit Sellerieschaum und Reduktion aus Waldbeeren

Costoletta di cervo in crosta di erbe aromatiche su vellutata di castagne e crunch di pane integrale
Hirschkotelett in Kräuterkruste auf Kastanienpüree und Vollkorn-Croutons

jeweils 16,00 €

Primi piatti

Cappellacci casalinghi ripieni di cappelante ed alga con sughetto alla mediterranea (pomodorini-olive-caperi)
Hausgemachte Cappellacci-Ravioli, gefüllt mit Jakobsmuscheln und Seealge, mit einer Sauce aus Kirschtomaten, Oliven und Kapern

Gnocchetti fatti in casa con ragù di capriolo proveniente dalla foresta della Turingia
Hausgemachte kleine Gnocchi mit Ragout vom Reh (aus dem Thüringer Wald)

jeweils 19,00 €

Secondi piatti

Medaglioni di rana pescatrice in pastella al nero di seppia su specchio di pomodoro aromatizzato all'aglio e peperoncino

Seeteufel-Medaillons im Teigmantel mit Sepia-Tinte, auf einem Tomatenspiegel, verfeinert mit Knoblauch und Chili

Arrosto di manzo ripieno di prugne e castagne con patate duchessa
Rinderbraten mit einer Füllung aus Pflaumen und Kastanien und Duchesse-Kartoffeln

jeweils 26,00 €

Dessert

Soffice al toberone su doppia cialda (mandorla e cioccolato) accompagnato da crema inglese al Cointreau
Toblerone-Torte auf doppelter Waffel (Mandel und Schokolade), mit Cointreaucreme

12,00 €

Mitternachts-Spumante

Wir bieten Ihnen für jeden Gang wahlweise ein Fleisch- und ein Fischgericht an. Sie können die Gänge beliebig variieren - ganz nach Lust und Laune. Ein komplettes Menü, das heißt jeweils ein Gericht nach Wahl pro Gang, gibt es zum Menüpreis von 60,00 Euro.

