

## ***SILVESTERMENÜ 2018***

*Gänseleberpraline in Birnengelée  
mit Walnusskrokant und Dörrobstbrioche*

*Goose liver praline in pear gelée  
with walnut brittle and dried fruit brioche*

\*\*\*

*Hummermaultaschen mit Schnittlauchcrème,  
Röstzwiebeln und Wirsinggemüse*

*Pasta squares filled with lobster,  
wild chive cream and savoy cabbage*

\*\*\*

*Kalbfilet mit Steinpilzkruste, Rotwein-Schalottensauce  
Blattspinat und Parmesanauflauf*

*Veal fillet with porcino crust and red wine-shallot-sauce  
leaf spinach and parmesan-casserole*

\*\*\*

*Mohnschupfnudeln mit Rum-Zwetschgen  
und Vanille-Orangeneis*

*Poppy seed-„Schupfnudeln“ (thick noodles made of potatoes, flour and eggs)  
with rum-plums and vanilla-orange ice cream*

\*\*\*

*Imbiss zu später Stunde:*

*Verschiedene Tapas-Lollipops, pikante Gulaschsuppe und Käseauswahl*

*Late hour snack:*

*Variety of tapas-lollipops, savoury goulash soup and variety of cheese*

*Preis pro Person – inklusive Winzersekt-Aperitif  
Rate per person – including regional champagne Aperitif  
89,00 €*