

# SILVESTER 2022

## Silvestermenü

31. Dezember 2022

Indische Pakoras  
Gemüse in Kichererbsen Teig mit Schwarzkümmel

\*\*\*\*\*

Kalbsrücken  
Granatapfel-Kapern-Rosinen- Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Rahmsuppe vom Blattspinat  
geröstete Kokosflocken

\*\*\*\*\*

Getrüffelte Pasta vom Hofgut Dettenberg  
Kirschtomate | Zucchini | Wintertrüffel

\*\*\*\*\*

Sorbet & Perlen von der Johannisbeere

\*\*\*\*\*

rosa gebratenes Roastbeef vom Allgäu Rind  
Portweinjus | Leipziger Allerlei | Kartoffelgratin

oder

Wolfsbarsch & Jacobsmuscheln  
Lauchgemüse | kandierte Tomaten

\*\*\*\*\*

Dessert & Käseauswahl vom Büffet

5 Gang Menü € 79,00 pro Person (ohne Suppe und Zwischengang))

7 Gang Menü € 89,00 pro Person

# Silvestermenü vegan

31. Dezember 2022

Indische Pakoras  
Gemüse in Kichererbsen Teig mit Schwarzkümmel

\*\*\*\*\*

Zucchini Canneloni

Tomatencrostini

\*\*\*\*\*

Rote Linsen Kokossuppe

Koriander

\*\*\*\*\*

Basilikum Tortelli

Sous Vide Ratatouille

\*\*\*\*\*

Sorbet & Perlen von der Johannisbeere

\*\*\*\*\*

Gefüllte Paprika

Tomatenreis| Champignons| Schwarze Bohnen| Mais| Veganer Käse

\*\*\*\*\*

Dessert & Käseauswahl vom Büffet

5 Gang Menü € 79,00 pro Person (ohne Suppe und Zwischengang)

7 Gang Menü € 89,00 pro Person

# Silvesterbuffet

31. Dezember 2022

Bresaola-Säckchen mit Rucola - Parmesanfüllung  
Puten- Wraps | Kalbsrücken | Granatapfel- Kapern - Rosinen Vinaigrette  
Hirschpastete | Haselnüsse | Austernpilze | Preiselbeeren  
Riesengarnele an Fenchel-Orangensalat  
Hausgebeizte Whisky Lachsforelle Honig Dill Senf  
Flammbierte Ziegenkäse Chutney vom Bodenseepfeler  
Falafel | Zucchini | Rote Bete Hummus | Indian Dip

\*\*\*\*\*

Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe

Grüne Petersilienwurzelsuppe | Tomaten-Bruschetta

\*\*\*\*\*

Roastbeef Thymiankruste | Rotwenjus | Gratin | Leipziger Allerlei  
Brust vom Freilandhühnchen | Ratatouille Sous Vide gegart | Tagliarini  
Kross gebratenes Zanderfilet | Beurre Blanc | Fenchel Birnen Gemüse  
Sellerieschnitzel | buntes Tomatenragout  
Blumenkohl Tikka Masala | Sesamreis

\*\*\*\*\*

Gewürz Creme Brûlée | Weißes Himbeer-Mousse au Chocolat  
Nougat Topfenknödel | Schoko Brownie | Exotische Früchte  
Zwetschgenkompott | Apfelkompott | Birnenkompott  
Eisbar mit einer Auswahl der Isnyer Eismanufaktur  
Allgäuer Baldauf Käse

€ 73,00 pro Person