



Silvester 2018 im DECK



Aperitiv: Crémant

Silvestermenü

*Ravioli von der Ochsenbacke
mit Kirschtomaten und Kräuterjus*

Pochierte Wachteleier im klaren Tomatensud

*Gedünsteter Kabeljau mit Krustentierschaum
auf Wurzelgemüse u. Kartoffeln in Petersiliencreme mit Zitronenpüree und
Karottenknusper*

oder

*Rinderfilet Wellington nach Art des Hauses
Medaillon vom Rinderfilet mit feinem Pilzragout, Blätterteig und winterlichem
Marktgemüse, Sauce Bordelaise*

oder

*Gemüseragout "Wellington"
Winterliche Gemüsevariation im knusprigen Blätterteig mit feinem Pilzragout
und Sauce Hollandaise*

*Weisses Kaffemousse
mit hausgemachten Rumfrüchten und Schoko-Kakao Granitée*

*4 Gang Menü inkl. 1 Glas Crémant
45,-*