

Silvester

Sektempfang ab 18:30 Uhr

Menüstart 19:00 Uhr

Preis pro Person inklusive einem Sekt zum Empfang & Wasser,
Menüpreis fällig bei verbindlicher Reservierung

Silvester-Menü 119,00 €

Röllchen vom Münster Weidekalb

Gefüllt mit Forellen-Tatar aus dem Bergischen Land, Soße vom geräucherten Aal und Feldsalat

Fasanen Essenz

Mit Maronen-Pfannkuchenstreifen, schwarzer Trüffel und Knollen Ziest

Geflügel Roulade von der Bresse Poularde und Wachtel

Gefüllt mit schwarzen Walnüssen, Spitzmorchel-Rahmsoße,
Pastinaken-Gemüse und gefüllte Maultaschen

Roastbeef aus Nebraska

Mit Bäckerinkartoffel, gebackenes Gemüse Mille-Feuille &
einer Soße von langem Pfeffer und altem Balsamico

Mango Sorbet mit junger Kokosnuss

Biskuit von der Salzmandel und Soße von der Sharonfrucht

Silvester-Menü vegetarisch 98,00 €

Kürbis Quiche

Mit Spaghetti von der Sandkarotte, lauwarmer Kürbiskern-Vinaigrette und Zitrusfrüchten

Agnolotti mit zwei Kammern

Gefüllt mit Steckrübe und gegrillter Ananas, Safran-Chicorée-Gemüse &
Riesling-Beerenauslese-Soße

Essenz vom Wiesenchampignon

Mit gefüllter Pfannkuchen-Roulade

Geschmorter & gefüllter Wirsing von Brühler Feldern

Mit schwarzem Trüffel, Mangold und Parmesan Soße

Mango Sorbet mit junger Kokosnuss

Biskuit von der Salzmandel und Soße von der Sharonfrucht