

Silvester

GOURMET-MENÜ 2026

Dieses Jahr haben wir für Sie von 17.30 Uhr bis 23 Uhr geöffnet
und bieten Ihnen ein feines Menü

mit Hauptspeise zur Wahl (**Vorbestellung bis 13.12.**) an.

NUR AUF RESERVIERUNG

Wir empfehlen einen Menübeginn bis spätestens 19 Uhr.

Kleiner Gruß aus der Küche

Mediterraner Vorspeisenteller

Rindercarpaccio mit Parmesanspänen und Rucola
Gegrillte Riesengarnele auf Tomatentatar
Parmaschinken auf Melonenspalte
Feige im Speckmantel
Gefülltes Räucherlachsrollchen
dazu ofenfrisches Baguettebrötchen

Heumilch-Bergkäsesuppe

mit einem Hauch Ingwer
Baconchip und Grissini

Zur Wahl:

1. Filetteller vom argentinischen Rind und Duroc-Schwein
auf sautierten Zuckerschoten mit knusprigem Kartoffelgratin Bites
an Portwein-Schalottensauce

2. Duett vom Wild
mit Hirschrückenmedaillon im Speckmantel
und Rehulasch,
dazu Rahmwirsing und einem roten Südtiroler Semmelknödel

3. Pochiertes norwegisches Lachsfilet
auf Lauchgemüse mit Safranreis an Blanc de Noirsauce

Dessertteller „Letzte Sünde des Jahres“

Crème Brûlée im Gläschen
Ferrero Rocher Tiramisusschnitte
Eine Kugel Kaffee-Eis
mit Schokoladenstückchen auf Crumble
Sahnehäubchen und frische Beeren

5-Gang-Gourmet-Menü

64,90 €
pro Person