

Silvestergala

2017/2018

Amuse Bouche



Feinschmeckersalat an Balsamico und Olivenölvinaigrette
mit gebratenem Gamba
und Tatar von schottischem Lachs



Klare Oxtail
mit Ochenschwanzravioli



Halber Hummerschwanz
-gegrillt-
mit Thai-Risotto



Wachtelbrust
„Winzerin Art“
auf Champagnerkraut



Mandarinensorbet
in der Frucht



Filet vom Milchkalb
-rosa gebraten-
mit Gemüse vom Markt
und Steinpilznudeln



Topfenravioli
mit Vanilleschaum und Marillen

ab 0:30 Uhr

Nach-Mitternacht-Küchenparty

mit französischer Rohmilchkäseauswahl, Austernbuffet,
bayerische Weißwürste, hausgeräucherter Lachs,
ungarische Gulaschsuppe, Rollmöpfe,
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut
und italienischer Landschinken

€ 172,00 pro Person
inklusive einem Glas Champagner zum Aperitif