

# Silvestergala

2018/2019

## Menu

Amuse Bouche  
„Sticky Rib Fingers“ auf Glasnudelsalat



Gambas auf dem Rosmarinzweig in Olivenöl gebraten  
mit Basilikumrisotto



Filet vom geangelten Loup de Mer  
in Riesling gedünstet  
mit Beurre Blanc



Ravioli gefüllt mit Atlantikhummer und Jakobsmuscheln  
auf Blattspinat mit Tomaten und Basilikum



Eine halbe französische Wachtel  
mit Gänseleber und Spinat gefüllt  
und Petersilienpüree



Sorbet vom Boskop Apfel  
mit Calvados



Filet vom Kaiserstühler Milchkalb  
-in Butter gebraten-  
mit Steinpilzen  
Gemüseperlen und Petersilienwurzelpüree



Kürbiskrokantparfait  
auf Kaiserstühler Spätzwetschgen-Ragout

### Nach-Mitternacht-Küchenparty

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

inklusive einem Glas Champagner zum Aperitif

€ 175,00 pro Person

Beginn 18.30 Uhr