

Silvester 2010

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust an winterlichen Blattsalaten mit Basalmico-Dressing und Kräuterbaquette

Feines Sellerie-Birnen-Süppchen bedeckt mit Pernod-Kräuter-Croutons

Gebratene Scampis auf tomatiesierten Gemüsenudeln

Tournedos an Trüffel-Portweinsöße mit Möhren-Mousse und Fächerkartoffeln

** * **

Zanderfilet auf Blattspinat an einer Champagner-Hummer-Sauce dazu Boullion-Kartoffeln

*Dessertvariation „Prosit Neujahr 2011“
eine leckere Überraschung zum Jahresende*

35,50 €

*Als 4-Gang-Menue ohne
„Gebratene Scampis“*

29,80 €