



# Unser Silvestermenü

Eine kulinarische Reise im 2/3 Takt



## Suppen-Dialog

Kleine Schwarzwurzelcreme und Gemüsebouillon  
mit gespießtem Rosmarinbaguette

## Symphonie der Gänge (zur Auswahl)

### Fleisch-Gang

- 1.) Schweinefilet im Speckmantel und Rinderfilet  
mit herzhafter Kräuterkuste an zweierlei  
Saucenspiegeln, geschwenktem Rosenkohl und  
Rosmarin-Kartoffelgratin

### Fisch-Gang

- 2.) Gebratener Lachs mit Honigkruste an Limettensahne  
und gekräuterter Rotbarsch an leichtem Senfschaum,  
dazu geschwenkter Wirsing und Rosmarin-Kartoffelgratin

### Vegetarisch-vegan

- 3.) Gemüsequiche und eine Kartoffel-Linsen-Gemüselasagne  
mit heller Kräuter-Pinienkernsauce



## Der letzte Akt

Eine verführerische, funkelnde  
Dessertvariation

