



SILVESTER-MENÜ

Sonntag, 31. Dezember 2017

Wild-Lachs & Roast-Beef
auf Dijon-Creme mit Ur-Kartoffel-Chips

Steinpilz-Creme-Suppe
mit Parmesan-Kräuter-Croutons

Riesen-Garnele
im Tagliatelle-Nest
auf Limetten-Basilikum-Spiegel

Reh im Teigmantel und
Huhn im Speckmantel auf Burgunder-Jus
mit Feld-Rohkost-Salat in der Käse-Krone
und getrüffeltes Kartoffel-Püree

oder

Doraden-Fischfilet im Teig-Kräutermantel
mit Limetten-Gemüse in der Käse-krone
und getrüffeltes Kartoffel-Püree

DESSERT-VARIATION „Riders Lounge“



Menüpreis: € 35,- p.P., inkl. aller Abgaben und Steuern

2018
2017