

# Sivestermenü 1

Aufmerksamkeit aus der Küche

Marinierter Kohlrabi und Hüttenthaler Gewürzkäse  
mit Würzsoße von gerösteten Haselnüssen

oder

gerolltes von Lachsforelle und Saibling im Wirsingblatt  
mit feinem Rettich und Kaviarcreme

Sellerierahmsuppe mit weißem Trüffel und Röstbrotwürfel

oder

Strudel von geschmortem Oxenschwanz  
mit Süßkartoffeln und Schalottensoße

Sorbet von Cassis mit Rieslingsekt aufgegossen

Gelackte weibliche Entenbrust auf Schwarzwurzeln  
mit Backpflaumensoße und Kürbiskernkrapfen

oder

Spinat-Kartoffeltaler auf Kürbiscreme und Thymiansoße  
mit gebratenen BuchenPilzen

Europäische Käseauswahl  
mit Gelee und Walnusstapenade

Nougatmousse und pochierte Gewürzbirne unter Knusperblättern

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett	105,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	33,00 €
Menü ohne Zwischengang und Käse	85,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	20,50 €

# Sivestermenü 2

Aufmerksamkeit aus der Küche

Carpaccio vom Lammrücken mit Pinienkernen,  
Auberginencreme und Olivenstreusel

oder

Variation von Jakobsmuschel und Gamba  
mit Orangencous-cous und Fenchelsalat

Hummer in Facetten mit Salicorne und Safransoße

Sorbet von Cassis mit Rieslingsekt aufgegossen

Gebratene Dorade mit Pulpo auf mediterranem Gemüse  
mit Thymian-Polenta und Estragonsoße

oder

Rinderfilet unter der Trüffelkruste mit Portweinjus  
auf Petersilienwurzeln und Kartoffelnocken

Europäische Käseauswahl  
mit Gelee und Walnusstapenade

Dessertvariation von Schokolade und Passionsfrucht mit Bananeneis

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett	135,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	33,00 €
Menü ohne Zwischengang und Käse	105,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	20,50 €