

SILVESTERKARTE

DIE HEIßE TASSE

FENCHELRAHMSUPPE
mit geschmorten Austernpilzen

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE
mit Madeira verfeinert und Markklschen

VORSPEISEN

SCHNITTLAUCHRSTI
mit Räucherlachs

LAUWARM GERÄUCHERTE ENTENBRUST
an Rucolasalat mit Kirschtomaten und Balsamicoglace

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

GEGRILLTE SEETEUFELMEDAILLONS
in Knoblauchbutter mit Fenchelgemuse und Pommes Dauphines

STEINPILZRISOTTO
mit bunter Salatvariation

FEINE GELBE NUDELN
in Kräuterrahm mit Riesengarnelen

HAUPTSPEISEN

WAGINGER ALPENSCHNITZEL VOM KALB

mariniert mit süßem Senf und Meerrettich in knuspriger Brezenpanade ausgebacken, dazu Röstkartoffeln und frischer Gurkensalat

GERÄUCHERTE BARBARIE ENTENBRUST

auf fruchtiger Orangensoße, mit Kroketten und Wintergemüse

FESTTAGSBRATEN VOM BIO-KALB

mit Steinpilzrahmsoße, Böhmisches Knödeln und Glühweinkraut

GEGRILLTE KALBSMEDAILLONS VOM BIO-KALB

auf Steinpilzrahm mit Williams Kartoffeln und Mandelbroccoli

GEGRILLTES HIRSCHRÜCKENSTEAK

an geschmorten Pilzen, mit Mandelbrokkoli und Preiselbeerkroketten, vollendet mit Burgundersoße

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTES EISPARFAIT

an Waldfruchtsoße mit Orangensalat

DESSERTTELLER

mit allerlei Süßem und Winterobst