

Silvester 2023

7 Gang-Abendmenü

Gemüse Tempura

Süßkartoffel | Brokkoli | Peperoni | Curry-Mayonnaise

Rosa gebratene Wachtelbrust

Winterlicher Salat | Getrüffeltes Kartoffeldressing | Karamellisierte Trauben und Nüsse

Klare Ochsenschwanzsuppe

Blätterteig-Käsegebäck

Flusskrebse

Estragon-Bucheln | Rahmkraut

Zitronensorbet

Sekt

Rinderlende mit Selleriekruste

Rotweinjus | Rosenkohl | Möhren | Petersilienwurzel | Kartoffelgratin

oder

Kross gebratener Zander

Fenchel-Birnen-Gemüse

Dessert- und Käseauswahl vom Buffet:

Mokka Creme mit gefüllten Datteln

Schokoladenmousse mit Orangenragout

Williams-Birnen-Tiramisu

Vegane Schokofrüchte

Exotische Obstplatte

Eisbar mit Spezialitäten der Isnyer Eismanufaktur

Allgäuer Käsebrett

5 Gang-Menü 89,00 € pro Person | 7 Gang-Menü 99,00 € pro Person

7 Gang-veganes Menü

Gemüse Tempura

Süßkartoffel | Brokkoli | Peperoni | Sojasauce

Rote-Beete-Apfel Carpaccio

Wildkräuter | Blüten | Sonnenblumenkerne

Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe

Koriander

Tomaten-Kokos-Risotto

Wilde Tomaten | Basilikum | Oregano

Zitronensorbet

Sekt

Vegane Spinat-Ravioli

Champignons | Olivenöl | Sojasauce

Dessert und Käseauswahl vom Buffet:

Mokka-Creme mit gefüllten Datteln

Schokoladenmousse mit Orangenragout

Williams-Birnen-Tiramisu

Vegane Schokofrüchte

Exotische Obstplatte

Eisbar mit Spezialitäten der Isnyer Eismanufaktur

Allgäuer Käsebrett

5 Gang-Menü 89,00 € pro Person | 7 Gang-Menü 99,00 € pro Person

Silvesterbuffet

Vorspeisen

Puten-Wraps

Kalbszungen-Carpaccio | Schalottenvinaigrette | Radieschen

Hirschpastete | Haselnüsse | Austernpilze | Preiselbeeren

Riesengarnele | Guacamole

Ganzer Saibling | Dill-Senfsauce | Sahnemeerrettich

Gemüse Tempura mit Curry-Mayonnaise

Waldpilzsalat mit Entenleberdip

Rote Bete-Apfelcarpaccio | Wildkräuter | Sonnenblumenkerne

Reichhaltiges Salatbuffet

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Blätterteig-Käsegebäck

Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe

Hauptgänge

Rinderlende mit Sellerie-Brotkruste | Rotweinjus | Wintergemüse | Kartoffelgratin

Gefüllte Brust vom Freilandhuhn | Cambozola-Sauce | Mediterranem Gemüse | Gnocchi

Lachs Zanderroulade im Wirsingmantel | Weißwein-Buttersauce | Tagliarini im
Parmesanlaib

Kürbislasagne

Salbei-Gnocchi | Mediterranes Gemüse | Tomatensugo

Dessert und Käseauswahl vom Buffet:

Mokka-Creme mit gefüllten Datteln

Schokoladenmousse mit Orangenragout

Williams-Birnen-Tiramisu

Vegane Schokofrüchte

Exotische Obstplatte

Eisbar mit Spezialitäten der Isnyer Eismanufaktur

Allgäuer Käsebrett

89,00 € pro Person