

Silvester 2017



Preise in €

Zum anstoßen

Piadini Prosecco Spumante Brut DOC

Viticoltori Ponte, Veneto, Italien

0,1l 3,90
0,75l 25,90

Weinempfehlung

Lugana Ca' Lojera DOC Azienda Agricola Ca' Lojera, Lombardei, Italien

0,2l 6,90

Salice Salentino "Salore" DOC Cantine de Falco, Apulien, Italien

0,2l 5,90

Vorspeisen

Tomaten Consommé mit Lammfilettalern

7,90

Gebratenes Kalbsbries an Babyspinatsalat mit Kapernbutter

14,90

Scampi-Jakobsmuschel-Zitronenegrasspieß auf Wildkräutersalat in Zitrusfrucht-Dressing

14,90

Hauptgerichte

Barbarie Entenbrust auf Orangen-Thymiansoße mit Maisplätzchen und bunten Rüben

23,90

Rosa gebratener Lammrücken auf Portweinssoße mit Ratatouille-Artischocken und Süßkartoffelgratin

25,90

Rinderduo mit kleinem Rinderfilet und geschmorten Ochsenbackerl auf Schmorgemüse mit Kartoffel-Schnittlauchpüree

26,90

Filet vom Schwarzem Heilbutt im Reisblatt auf Sake-Soße mit buntem Gemüse und Shiitakepilzen

24,90

Dessert

Silvestervariation „Lohengrins“

8,90