

# Silvestermenü



## APERITIF

1 Glas Crémant de Limoux Pink°

## VORSPEISE

Saiblingsfilet confiert<sup>D,Z3,Z6,H</sup>  
mit Cashew-Honig-Chili Kruste auf japanischem Krautsalat

oder

Saiblingsfilet confiert<sup>D,G</sup>  
auf Schnittlauch Creme Fraiche, eingelegten Gurken und Brez´n Streusel

\*\*\*

## HAUPTGANG

Zart rosa gebratenes bayrisches Kalbsrückensteak<sup>G,A1,C</sup>  
mit Trüffel Pesto, auf cremigem Rahmwirsing, dazu Steinpilzmaultaschen und  
Steinpilze

oder

Geschmorte Rehkeule vom Gutshof Poltinger<sup>A1,C,G</sup>  
auf cremigem Rahmwirsing, dazu Steinpilzmaultaschen und Steinpilze

## Dessert

Warmes Schokoladenküchlein<sup>A1,G</sup>  
auf Sauerkirschragout mit Sauerrahmeis

Menüpreis 48,00 €

