



Silvester - Menüs 2018



Hummercremesuppe

A

Geschmorter Hirschkalbsbraten
in Preiselbeersauce
mit frischem Blaukraut
und Kartoffelklößen

B

Maispoulardenbrust, gebraten,
mit Estragonsauce
und Basmatireis,
dazu rheinischer Feldsalat

C

Kalbsfiletmedaillon
mit Kräuterbutter,
Speckrosenkohl
und Kartoffelkroketten

Mini Nougat-Parfait-Törtchen

3 Gänge Menü € 35,50

529	Vegetarisches Menü: Hummercremesuppe Omelette mit Rahmchampignons und Salzkartoffeln Mini Nougat-Parfait-Törtchen	16,50
511	Ofenfrischer Gänsebraten in Majoransauce 4 mit Rosenkohl 4 und Kartoffelklößen 3	23,50
512	Rib-eye-Steak in Pfeffersauce 4 mit Speckböhnchen 4	28,50
8512	und Lyonerkartoffeln kleine Portion	23,50
513	Kalbsschnitzel Holstein mit Spiegelei, Erbsen franz. Art 4 und Bratkartoffeln kleine Portion	24,50 22,50
514	Chateaubriand, doppeltes Rinderfiletsteak vom Angusrind, mit Bearner Sauce 9, Gemüsevariation 4, Kartoffelkroketten 3 und Pommes frites (für 2 Personen)	60,00

**Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch,
Glück und Gesundheit für das Jahr 2019 !**