

Silvester 2025

Rinderkraftbrühe „Célestine“
dazu Martins hausgemachtes Focaccia

~~

Winterliche Blattsalate mit einer Himbeer- Rote Bete Vinaigrette,
Nüssen & Früchten dazu eine Ziegenkäse- Preiselbeer - Terrine im Wirsingblatt gerollt,
Chester - Blätterteigstange

Zur Wahl:

Rinderfilet vom Angusrind

~ aus dem Sousvide & in der Pfanne verfeinert ~ dazu reichen wir eine Portweinjus,
tourniertes Gemüse der Saison & geträufelte Stampfkartoffeln
(62,00 €)

Gebratene Seeteufel - Bäckchen

mit einer Krustentiersoße, auf einem Gemüestroh & Safran - Risotto
(57,00 €)

Lamm - Carrée mit einer Thymianjus,
Bohnenbündchen im Speckmantel und hausgemachten Kartoffelpfälzchen
mit Kräutern, Speck & Zwiebeln
(62,00 €)

Lasagne von Kohlrabi & Möhren

dazu reichen wir eine vegetarische Jus und in Butter geschwenktes tourniertes Gemüse
dazu Stampfkartoffeln mit Kürbis & Kürbiskernöl verfeinert
(54,00 €)

Dessert -Variation 2025

~ etwas Süßes & Leckeres aus unserer Dessertküche ~

Wir wünschen ein gesundes, neues, großartiges Jahr 2026 für Sie & Ihre Lieben !