

Winzersekt
PINOT ROSÉ BRUT
Weingut Herbst Ehrenkirchen
aus der Magnum Flasche
dazu

KLEINIGKEITEN im Glas

gemeinsamer Apero bis 19:30 h



*Man muss es so einrichten,
dass einem das Ziel
entgegen kommt.*

Theodor Fontane (1819 - 1898)

ab
23:30 Uhr
an der Rezeption die kleine
Sekt-Champagner-BAR



Starter
Steinofenbrot mit Rote-Bete Meerrettichcreme

* * *

KARTOFFEL-KRAUT SÜPPLÉ
mit heiß geräucherter Entenbrust



TATAR vom SEESAIBLING
auf Gemüserösti

* * * *

STEINBUTTFILET
auf einer Hummer-Vanille-Pimentosauce
und schwarzen Nudeln

* * * *

SORBET LÖFFELBAR

* * * *

GERSBACHER WEIDEKALB
am Stück im Ofen auf Wurzelgemüse gebraten
dazu Kartoffelpüree
oder

LAMMRÜCKEN

auf schlotzigem Tomatensugo, Blattspinat
und Maisgaletten

* * * *

MALZBIER-CREMEIS

mit Birnentörtchen und
Ingwer-Espuma

* * 00:15 Uhr * *

Küchenparty
SUPPE / KÄSE /
WEISSWURST/AUSTERN
so fängt das Jahr ja gut an

96 €

inklusive Apero

kleine Änderungen vorbehalten