

Vorspeisen:

Marinierte Rinderfiletscheiben mit Locken von Tete de moin,
an bunten Blattsalaten, Baguette und Butter 9,80 €

Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen,
an Wildkräutersalat, Baguette und Butter 9,80 €

Silvester- Menü 2011

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl aus der Steiermark

oder

Rinderkraftbrühe mit **Klößchen** und Gemüsewürfel



bunter Salatteller



Medaillon vom Schottischen Bio-Wildlachs
Kräuterpüree und kleines Gemüse

oder

Rinderfiletsteak auf angebratener Gänseleber,
hausgemachte Spätzle und kleines Gemüse

oder

Hirschmedaillons auf Rahmchampignons, gefüllte Preiselbeerbirne
Kräuterspätzle und kleines Gemüse



Silvester-Dessert-Teller

Mousse au chocolat, Früchte, Tiramisu

oder

Auswahl an **Rohmilchkäsen** mit Feigensenf und Früchten

Preis pro Person 29.- EUR