

SILVESTERMENÜ

WINTERLICHE BLATTSALATE IN ORANGENDRESSING
MIT GEBRATENEN KRAUTERSAITLINGEN – ROTTALER EDELPILZE –
UND ROTWEINSCHALOTTEN

* * *

SAFRANSÜPPCHEN

* * *

GESCHMORTE KALBSBACKERL MIT TOPINAMBURPÜREE
UND WILDEM BROKKOLI

ODER

SEETEUFELFILET AN LIMETTENSCHAUM
MIT WILDREIS UND URKAROTTEN

ODER

KÜRBISRAVIOLI MIT RICOTTASAUCE UND OFENKÜRBIS

* * *

ZWEIERLEI PANNA COTTA VON GRANATAPFEL UND BAILEYS

4 GANG MENÜ 55 EURO | VEGETARISCH 45 EURO