



Silvester – Menü 2025

Zur Begrüßung erwartet Sie ein spritziger Aperitif.

begleitet von ofenfrischem Brot und hausgemachter Aioli

Bitte wählen Sie aus dem folgenden 3-Gänge-Menü individuell, jeweils eine Vor- Haupt- und Dessert aus.

Vorspeise:

10 Frischer bunt gemischter Salat mit würzigem Schafskäse¹²

Oder

3 Cremige Fischsuppe nach Hausrezept¹

Zusätzlich können Sie dazu bestellen:

21 Gambas in Knoblauch. Im Tontopf serviert und flambiert	€ 19,90
--	----------------

Hauptspeisen:

30 Zartes Lachsfilet mit roter Pfeffersoße^{1,2,4,6}

oder

32 Doradenfilet in aromatischer Salsa Verde^{1,6}

oder

59 Argentinisches Rindersteak (220g) vom Grill mit roter Pfeffersoße^{1,4}

oder

68 Schweinefilet mit Gambas in einer feinen Sherrysoße^{4,10,14,}

Als Beilage für die Hauptgerichte gibt es

kleine Grillkartoffeln und frisches Gemüse

Dessert:

46 Hausgemachte Mousse au Chocolate mit Beeren^{1,2,9}

Oder

47 Flan in samtiger Karamellsoße mit Orange^{1,2,9} € 74,50 pro Person

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt

Zutaten: 1: Mehl 2: Milch 3: Paniermehl 4: Sahne 5: Krebstiere 6: Fisch
8: Chili 9: Eier 10: Meeresfrüchte 11: Nüsse 12: Zwiebeln 13: Knoblauch 14: Alkohol