



# 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 Schafskäse<sup>12</sup>**

Oder

**3 Cremige Fischsuppe nach Hausrezept<sup>1</sup>**

Zusätzlich können Sie dazu bestellen:

|  |         |
|--|---------|
| <b>21 Gambas in Knoblauch. Im Tontopf serviert und flambiert</b> | € 19,90 |
|--|---------|

## Hauptspeisen:

**30 Zartes Lachsfilet mit roter Pfeffersoße<sup>1,2,4,6</sup>**

oder

**32 Doradenfilet in aromatischer Salsa Verde<sup>1,6</sup>**

oder

**59 Argentinisches Rindersteak (220g) vom Grill mit roter Pfeffersoße<sup>1,4</sup>**

oder

**68 Schweinefilet mit Gambas in einer feinen Sherrysoße<sup>4,10,14,</sup>**

Als Beilage für die Hauptgerichte gibt es  
kleine Grillkartoffeln und frisches Gemüse

## Dessert:

**46 Hausgemachte Mousse au Chocolate mit Beeren<sup>1,2,9</sup>**

Oder

**47 Flan in samtiger Karamellsoße mit Orange<sup>1,2,9</sup> € 74,50 pro Person**

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt**

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