

# Silvester Menü 2011

Ententerrine mit Portweingelee an Feldsalat mit  
Walnussdressing

\*\*\*

Klare Tomatenconsommé mit  
Basilikumquarknocken

\*\*\*

Duett von Scampi und Hummerravioli mit glacierten  
Kirschtomaten an Hummerschaum

\*\*\*

Champagner-Limetten-Sorbet

\*\*\*

Rinderfilet am Stück gebraten mit sautierten  
Steinpilzen und Zuckerschoten an Cognacsauce  
und Kartoffelstrudel

\*\*\*

Mohn- und Zimtparfait an Rotweibirnenfächer und  
Saucendialog

€69,00 pro Person