

# Silvester 2020 bei uns im Haus. Ein Abend, 2 Möglichkeiten

- 1.) Feiern Sie den Jahreswechsel 2020/2021 mit uns. Wir richten Ihnen „Separes“ ab 4 Personen in unseren Zelten. So können Sie in sicherem Abstand und dennoch gemütlich unser Silvestermenü genießen. Lassen Sie sich von vielen verschiedenen Köstlichkeiten und Weinen verwöhnen:

**Preis 129,-, inkl. Aperitif, Weine, Biere, alk. freie Getränke, Espresso Ende 01:30 Uhr**

## Silvester Menü

Kulinarische Einstimmung

\*\*\*

Geflämmt Wildlachs mit Sellerie,  
Grapefruit & Haselnuss

\*\*\*

Jakobsmuschel mit Gurke, Kopfsalat,  
Ivoire Schokolade & Passionsfrucht

\*\*\*

Onsenei mit Spinat, Soja  
Trüffel & Nussbutter

\*\*\*

Champagnersorbet mit Sake & Yuzu

\*\*\*

BBQ Rind

Filet | Backe | Schulter

Süßkartoffel, Wilder Brokkoli & Zwiebel

\*\*\*

Kokoscreme mit karamellisierter Ananas,  
Zitronengras & Ingwer

## Silvester Menü Vegetarisch

Kulinarische Einstimmung

\*\*\*

Eingelegte Rote Bete mit Wasabi,  
Sellerie & Zitrone

\*\*\*

Onsenei mit Spinat, Soja  
Trüffel & Nussbutter

\*\*\*

Wilder Brokkoli mit Traube,  
Buchweizen & Jalapeño

\*\*\*

Champagnersorbet mit Sake & Yuzu

\*\*\*

Curry

Kürbis, Süßkartoffel, Papaya,  
Koriander & Erdnuss

\*\*\*

Kokoscreme mit karamellisierter Ananas,  
Zitronengras & Ingwer

- 2.) Wenn Sie Ihr Menü zu Hause genießen möchten, bieten wir Ihnen ein Menü zum Abholen an.

## Silvester Menü Kochbox

Geflämmt Wildlachs mit Sellerie,  
Grapefruit & Haselnuss

\*\*\*

Jakobsmuschel mit Gurke, Kopfsalat,  
Ivoire Schokolade & Passionsfrucht

\*\*\*

BBQ Rind

Filet | Backe | Schulter

Süßkartoffel, Wilder Brokkoli & Zwiebel

\*\*\*

Kokoscreme mit karamellisierter Ananas, Zitronengras & Ingwer

79€

Gerne können Sie die Kochbox bis zum 29.12.2020 bei uns für den Silvesterabend telefonisch vorbestellen und am 31.12.2020 von 13-16 Uhr bei uns abholen. Die Gerichte sind fertig zubereitet und müssen lediglich auf dem Herd oder in der Mikrowelle erwärmt werden.