

Silvesterabend, 31.12.2018

Gaststube und Nebenzimmer

Auswahl von à-la-carte-Gerichten

von 18 bis 20 Uhr und von 20.30 bis 22.30 Uhr

Wintergarten

Silvester-Event und feine Kulinarik ab 19 Uhr

Aperitif in der Lounge

Champagner Laurent Perrier

Lillet blanc mit Nelken & Orangenschalen | Prosecco

... dazu reichen wir

Früchtebrot | Graubrot | Rindertatar und Trüffelmayonnaise

Pumpernickel | geräucherter Wildlachs | Yuzuschaum

Cous-Cous im Wan Tan Teig

Menü

Vorspeise

Rehschinken aus dem Wachholderrauch | Preiselbeervinaigrette

marinierte Knollensellerie | Fichtensprossen

Zwischengericht

Duo von Hummercrème und Parmesancreme

mit Black Tiger Garnele und Sauce Rouille

Hauptgericht

Bavette vom Limousin-Rind | Café de Paris | rosa Pfefferrahm

getrüffeltes Kartoffelgratin | Karotten in Textur

Dessert

Weißer Schokolade | Guave | Passionsfrucht | Kokos | Macadamia

Regionale Bio-Käse »Schwäbische Alb« vom Büffet

Hayingen Albkäse | Wachholderkäse | Hohensteiner Rotkäse

Hohensteiner Albkäse | Hohensteiner Büffel-Rendez-vous

Mutschli und Brie vom Alt-Schulzenhof in Hayingen | Früchtesenf

Preis pro Person 92 Euro

incl. Aperitif, Fingerfood, Menü, Käsebüffet, Tafelwasser

und Mitternachtssekt

