

Silvester 2022



Menü

Appetit-Happen

„Island“

See-Saibling gebeizt, Bärlauch, falscher Kaviar, Fumet, Bauernbrot

Südtirol (Italien)“

Steinpilzesuppe, unser Lardo, Speck-Kraut, Trauben

„Türkei“

Apfel-Minz-Slush, Granatapfelkerne, Baklava-Granola

Pappenheim (BRD)

Weidegockel, Kräuter-Semola, Mais, Kohlrabi, Kartoffelzigarre, Geflügelsud

„Frankreich“

„Birne Helene 2023“

Menüpreis 5-Gang 69 € | Menüpreis 3-Gang 45 €

Vorspeise/Hauptgang/Dessert

Büffet

Beste Gourmetsalate, Wrap's, Dinkelcrepé mit hausgeräichertem Lachs, Superfood, Prime Beef Mini-Burger, Ofengemüse mit versch. Dip's, Meeresfrüchte-Snacks, Omelettes, fruchtige Salatbowl, Aufstrich (vegan) feine Brotselektion uvm.

Crossover BBQ Ikarimi Lachsfilet, Indonesische Hühnchenpfanne vom Bieswanger Landgockel, Osso Bucco a'la Gremolata, Blaukraut-Rouladen (Vegan), Kartoffelzigarren, Kürbis-Topfen-Baunzer, Schwarzwurzeln a'la creme, Böhmisches Hefeknödel, Karotten-Kohlrabi-Cassoulet, Eierspätzle

Kaiserschmarrn, Apfelküchle, Tartlettes, Salzkaramell-Panna Cotta (Vegan), Haselnuss-Brownie, Hawaii-Spieße, Bisquitroulade mit Proseccomousse, Eis-Pyramide, Saucen, Früchte uvm.

Büffet 75 € pro Person