

Silvester 2020

« Fleiner Handgreiflichkeiten »

Jakobsmuschel in der Pankokruste  
mit Kürbisconfit und Traminergelée

Fjordlachstatar im Knusperhörnchen  
mit Ingwergurken und Kaviarschmand

Kartoffelcroustillant  
mit Rindertatar und Remoulade

\*

Karamalisierte Gänseleber  
mit Schwarzwurzel, Perigordtrüffel-Merlotbutter  
und Vanille-Birnengel

\*

Gebratene Garnelenterrine  
auf Weißkrautperlgrauen  
und Krustentier-Ingwerjus

\*

Hirschkalbsrücken  
mit Pfeffer-Markkruste, Strudel von Sellerie  
und kandierten Sauerkirschen,  
dazu Mohnschupfnudeln

\*

Kreation von sizilianischen Blutorangen,  
Madagascarvanille und Pistazienbiskuit

Zum Jahreswechsel  
1 Glas Weißburgunder Sekt

Menübeginn ab 18.30 Uhr, Preis € 85,- zzgl. a.W. begleitende Weine € 12,-

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING