

# Silvester 2018 / Barbecue

€ 79,- / Person inkl. aller Speisen, Weine von 20-22 Uhr  
vom Weinprobierstand  
und 1 Glas Sekt um Mitternacht, Beginn 19.30 Uhr.  
Auch hier gilt unser Arrangementpreis für Übernachtungen:  
Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet 49.- / Person.



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

## Antipasti / Vorspeisen / Salate

Ofenfrische Flammkuchen  
mit Weißkraut, Schmand und Schäufele  
oder Kürbis und rote Zwiebeln  
oder Tallegio, Birne und Rosmarin

Eingelegter Muskatkürbis

Couscous-Salat  
mit Schwarzwurzel und gerösteten Haselnüssen

Pastasalat  
mit gebratenen Pilzen, Rucola und getrockneter Tomate

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing

Schwäbischer Cesar-Salat

Reichhaltige Rohkost- und Blattsalate

## Beilagen

Gegrillte Pancetta-Zwiebeln  
im Blätterteig, gefüllt mit Crème fraîche

Kartoffel-Schalottengratin mit Äpfeln

Knuspriger Strudel von Wirsing und Birnen

Kleine Grillkartoffeln  
mit Schwarzbrotbröseln und Parmesan

Herzhafte Maisküchle

Reichhaltige Brotauswahl

## Hausgemachte Saucen und Dips

Frisch aufgeschlagene Kräuterbutter  
„Cafe de Paris“, Kürbis-Aprikosenchutney,  
rote Zwiebelmarmelade, Barbecuesauce,  
Kerbel-Senf-Bernaise, Sauce Choron

## Fleisch

Argentinisches Rib-Eye

Uruguay Rinderfilet

Barbarie-Entenbrust,  
mit Thymian-Honig

Kotelett vom Thüringer Duroc-Schwein

Karre vom Milchkalb

Hirschkalbsrücken - mit rosa Pfefferkruste -  
aus dem Odenwald

Nacken vom Frischling  
mit grünem Pfeffer und Limone

Hausgemachte Thymian Bratwürste  
und frische Bratwurst "Salsiccia"

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

## Fisch

Salzwassergarnelen "Piri Piri"

Thunfisch Sashimi - Tataki  
- scharf gegrillt - mit Sesam und Ingwer

## Dessert

Dunkler Schokoladenbiskuit  
mit geeistem Kokosloli

Weißes Kaffeemousse  
mit Gewürzorange

Crème brûlée von Tonkabohnen

« kleine Änderungen vorbehalten »