

5-Gang Bio-Gourmet-Menü

„Amuse Bouche“

Kleiner Willkommensgruß aus der Küche

* * *

Knackiger Marktanner Demeter Feldsalat
mit Kartoffeldressing, poschierten Birnenspalten
und gerösteten Walnüssen

* * *

Vegetarische Consommé mit hausgemachtem
Spinat-Ricotta-Maultäschle und Gemüsestreifen

* * *

Zanderfilet* aus Wildfang unter der knusprigen
Kartoffelkruste gebraten auf Pastinaken-Püree,
grünem Öl und Gartenkresse

* * *

Zartes Demeter-Rinderfilet

Rosa gebratenes Rinderfilet auf feiner Portweinjus
mit winterlichem Marktgemüse und Kartoffelgratin

oder vegetarisch

Mit Steinpilzen gefüllte Maispolenta auf
Hokkaido-Kürbisragout, kräftiger Wurzelsoße und Gemüse

* * *

Ofenfrischer Apfel-Zimt-Crumble
mit zartschmelzendem weißen Mandeleis
aus eigener Herstellung und Sahne



Eintreffen 18.00 Uhr - Menübeginn 18.30 Uhr
Menüpreis Rinderfilet € 110,00
Menüpreis vegetarisch € 100,00
inklusive Amuse Geule,
Begrüßungscocktail und Käse

Kleine Menüänderungen behalten wir uns vor.
Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie sich für
das vegetarische Menü entscheiden.

Käsebuffet ab ca. 22.00 Uhr - Spezialitäten der Region

Silvestermenü

2025



Als unsere Gäste unterstützen Sie den ökologisch dynamischen Landbau und unsere regionalen Bio-Bauern. Sämtliche Zutaten, sowie alle Getränke stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Sie leisten somit aktiv einen Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt.



Kontrollnummer DE-ÖKO-006

Mit fünf Gängen kulinarischer Versuchung, edlem Wein und festlichem Ambiente darf das alte Jahr ausklingen. Welch ein wunderbarer Jahresanfang für Sie, Ihre Familie und Ihre Freunde.
Wir bitten um Reservierung.