

5-Gang Bio-Gourmet-Menü

„Amuse Bouche“
Kleiner Willkommensgruß aus der Küche

* * *

Knackiger Marktanner Demeter Feldsalat
mit Walnuss-Dressing und gefüllten Pilz-Risotto-Bällchen

* * *

Vegetarische Pilz-Consommé mit
Gemüsestreifen und Quarknocken

* * *

Hausgemachte Ricotta-Kräuter-Maultäschle an leichtem
Zitronenschaum mit knusprigem Kartoffelstroh
und Petersilien-Pesto

* * *

Duett vom Demeter-Weidekalb

Demeter- Kalbsfilet Saltimbocca im Salbei-Speckmantel
gebraten und zartes Bäckchen mit gebratenen
Hokkaido-Kürbiswürfel an Sellerie-Kartoffelpüree

oder vegetarisch

Adlers Semmelknödel-Pyramiden auf Kürbisragout
mit gebackenen Kräuterseitlingen, geschmelzten
Tomaten, Gartenkresse und gerösteten Kürbiskernen

* * *

Winterliches Dreierlei

Hausgemachtes zartschmelzendes Lebkuchen-Parfait
(Halbgefrorenes) auf Zimt-Kirschen, lauwarmes
Apfel-Topfen-Gratin und Mousse au Chocolat



Käsebuffet mit Spezialitäten der Region
ab ca. 22.30 Uhr

Eintreffen 18.00 Uhr - Menübeginn 18.30 Uhr
Menüpreis Demeter-Kalb € 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.



Silvestermenü

2026



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 rechtzeitige Reservierung.