



## Silvestermenü

mit Anleitung zum Selbst fertigstellen

31.12.2024

Abholung 11-14 Uhr

Brunnenkressen-Rahmsüppchen  
mit hausgebeiztem Lachs,  
gepufftem Quinoa und Pickels

\*\*\*

»Beef Wellington«

Rinderfilet im Blätterteig mit einer  
Demiglace dazu Babykarotten,  
karamellierte Zwiebeln  
& Trüffel-Kartoffelpüree

\*\*\*

Valrona-Schokoladentörtchen  
mit Himbeer, Aprikose  
und Macadamia

Menüpreis  
59€ p.P.

vegetarische Option  
– ohne Lachs /  
mit Gemüsestrudel –  
45€ p.P.

Annahmeschluß 19.12.2024

Ab zwei Personen bestellbar  
für zwei Menüs  
schenken wir eine Apfelwein-Probe