

Silvester-Galabuffet 2025

Vorspeisen

- Austern auf Eis mit Zitronenschnitz
- Hummerscheren auf Zuckerschoten
- Hummerschwanzfleisch mit Algensalat
- Feldsalat & Wildkräutersalat
- Rinder-Carpaccio
- Saté-Spieße mit Erdnussbutter
- Antipasti
- Langostinos in Kräuteröl
- Rauchlachs mit Wasabi-Gurkensalat
- Hausgemachte Ahle Wurst vom Zicklein mit gegrilltem Fenchel
- Karamellisierter Käse mit kanadischem Preiselbeer-Kompott
- Ciabatta, Bauernbrot, Laugengebäck & Butter auf Eis

Suppe

- Entenkraftbrühe mit Wurzelgemüse

Hauptgänge

Vom Tranchierbrett:

- Niedertemperatur-gegarter Rinderrücken
- Regionales Hofgeflügel

Weitere Köstlichkeiten:

- Edelfisch-Variation, in der Jakobsmuschel gratiniert, mit Hollandaise
- Ragout vom Rot- und Schwarzwild mit Steinpilzen

Beilagen:

- Marktgemüse, Rotkohl, Rote-Bete-Puffer
- Kartoffelstampf, Reibeküchlein, Kartoffelknödel, Spätzle, Kartoffel-Dippers

Desserts

- Griechischer Joghurt mit Portweifeigen & karamellisierten Nüssen
- Lebkuchenmousse
- Himbeer-Panna Cotta
- Schokoladenkuchen mit Vanille-Schmand

Mitternachtsimbiss

- Vesperplatte mit Käse- & Wurstausswahl, Krustenbrot
- Hausgemachte Gulaschsuppe