



Silvester-Menü 2025

Antipasti-Gemüse
dazu feinster Parma-Schinken
und original Grana Padano DOP Flakes

* * * *

cremiges Wasabi-Kartoffel-Süppchen
mit hausgemachten Muskat-Croûtons

* * * *

feine belgische Wildschwein-Pastete
dezent mit einer Note von Amaretto veredelt
unter einer fruchtigen Cranberry-Sauce
an frischen Blattsalaten mit Walnussdressing

* * * *

hausgemachtes Sorbet von der süßen Ananas
im Glas mit Prosecco aufgefüllt

* * * *

zart rosa gebratenes Steak vom Kalbsrücken
mit einer hausgemachten Walnuss-Kruste gratiniert
an geschmackvoller Jus feinsten Portweins
dazu hausgemachter Blumenkohl-Broccoli Flan
und handgerollte Rosmarinkrusteln von der Heide-Kartoffel

* * * *

hausgemachtes Pralinen-Mousse au Chocolat
an pikant-süßem Ananaskompott mit Zimt-Sabayon

* * * *

Begrüßung des neuen Jahres
mit einem Glas Sekt, Berliner & Kaffee



2026

