



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 Wallnussdressing

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

