

Silvester 2007

Aperitif

Prosecco mit Bratapfelmousse
€ 2,90

Rieslingsekt mit frischem Blutorangensaft
€ 2,90

Weinempfehlung weiß und rot

2005er Oestricher Gottesthal, Riesling Kabinett
Qualitätswein mit Prädikat, Weingut Bickelmaier
trocken, zartduftig, fein-würziges Aroma
0,75 l € 19,00

2000er Baron de Ley, Tempranillo
Reserva, Rioja, Barrique
trocken, kräftig, fruchtige Note
0,75 l € 26,00

Menues

Drei Gänge nach Wahl mit Suppe
€ 26,50

Drei Gänge nach Wahl mit Vorspeise
€ 31,50

Fünf Gänge nach Wahl mit Vorspeise
€ 38,50

Vorspeisen

Rosa gebratene Barbarie-Entenbruststreifen und Leber mit
Mango-Orangenchutney
€ 9,50

Gemischte Vorspeise von Edelfischen mit Blattsalaten
und Baguette
€ 9,50

Suppe

Rahmsuppe von Egerlingen mit Schinkennockerln
€ 4,50

Sorbet

Sorbet von der Williamsbirne auf Holundersauce
€ 4,50

Hauptgerichte

Schweinerücken „Hubertus“ in Kräutern gebacken,
mit Bergkäse-Räucherschinkenfüllung,
auf Paprikarahmsauce dazu Spätzle
€ 11,50

Gefüllte Maispoulardenbrust auf Pfefferrahmsauce,
Gemüsevariation und Basmatireis
€ 13,50

Zanderfilet in Chili gebraten mit Curcumasauce,
auf Ingwernudeln, gebackene Garnelen, dazu Blattsalate
€ 16,50

Allgäuer Rinderfilet „rosa gebraten“ im Heurauch gegart,
Apfeltranger-Bockbier-Koriandersauce, Wirsinggemüse und
Braunalzschupfnudeln
€ 18,50

Dessert und Käse

Schokoladen-Desservariation mit Früchten und Saucendialog
€ 6,80

Gebackener Ziegenfrischkäse mit Aprikosen-Tomatenrelish
€ 6,80