

Silvester à la carte

Aperitif

Prosecco Spumante rosé
extra dry von Conte Collalto

Vorspeisen

Blümchensalat mit rosa gebratener Entenbrust 9,80 €
an Walnuss-Vinaigrette mit Räucherlachs-Tatar
und Avocadocreme

Cappuccino von der Maronensuppe 4,80 €
mit Calvados

Raviolini mit Büffelmozzarella-Ricottacreme 8,80 €
an frischem Blattspinat

Weinempfehlung

Rotwein - Ursprung vom Weingut Schneider 4,20 €
Er begeistert durch seinen runden Geschmack: charmant,
süffig, elegant und körperreich

Weißwein - Lugana DOC von der Cantina Morenici 4,80 €
Dieser hervorragende Wein verströmt seine typische Aromen
von den Weinbergen unweit von Sirmione



Silvester à la carte

Hauptgerichte

Schweinefilet im Ganzen gebraten 16,80 €
in Waldpilzrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse-Kreation

Saftiges Rindersteak von Angusrind 19,50 €
in französischer Pfeffersahnesauce mit rosa Beeren,
Tagliatelle und Gemüse-Kreation

Deutsches Rinderfilet 28,50 €
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und selbstgemachten
Kartoffelecken

Zanderfilet vom Grill..... 16,50 €
an Raviolini mit Büffelmozzarella-Ricottacreme an
frischen Blattspinat

Vegetarisches Gemüse-Allerlei 13,80 €
mit Polenta, Safran-Risotto und Feta-Variation

Dessert

Süße Silvester-Dessert-Variation vom Feinsten 7,80 €

