

Silvestermenü 2014/2015

Rosa gebratenes Barbarie Entenbrüstchen
auf pikantem Feigen – Chutney
und
Tartar vom heimischen Rind mit roten Zwiebelringen,

Vorarlberger Riebelgrießsuppe
mit Lauteracher Birnenmost und Zimtcroustons

Gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffel- Kürbisgröstl
und Weißweinschaum

**Tranchen vom im Ganzen gebratenen
Hirschrücken**
und Medaillons vom Wildschwein - Entrecote
an einer Thymiansauce
mit Weißbrot- Preiselbeerknödel, Rotkraut,
Speckbohnenbündchen und glacierten Maroni

Baileysmousse
und Schoko – Datteln
auf Kumquats- Granatapfelragout
und Glühweineis

Preis für Menü 5 Gang Euro 59,90
Preis für Menü ohne Fischgang Euro 49,50