

Silvestermenü

Gruß aus der Küche

*Kalbsbeuschel mit Curry und Mini Serviettenknödel, frische Austern auf Eis
Pumpernickel und Limette, Bretteljause vom Wildsäckling, Vegane Frühlingsrolle*

xxx

*Kalbscarpaccio mit Passionsfrucht,
Seeteufel, Zitrone und Krustentierschaum*

xxx

Champignonfond mit 63° Bio-Ei

xxx

Nudeltaschen mit Garnele, Tomate und Belper Knolle

xxx

Champagner Sorbet mit prickelndem Rose Champagner

xxx

*Das Beste vom Heimischen Alpen Rind (Rücken, Federl) mit geschmortem Bohnen,
Rotweinschalotten und Zweierlei von der Wilden Kartoffel*

xxx

*Variation von der Zotter Schokolade
(Soufflé, Mousse, Eis, Praline)*

xxx

*Heimische KäseSpezialitäten mit fruchtsoßen Trauben, Butter, Nüsse, Trüffelhonig und
Brot*