

## Speisekarten

### Silvester 2009



#### Menüs Silvester 2009

Hausgemachte Terrine von Flusskrebse mit Gemüseperlen  
auf Dillsenfauce

\*\*\*

Kraftbrühe von der Maispoularde mit Trüffelklößchen  
und Käsestange

\*\*\*

Flusszanderklößchen auf Amarettoschaum mit Wildreis

\*\*\*

Sorbert von Gartensalbei

\*\*\*

Rosa gebratenes Rehrückenfilet auf Morchelrahmsauce  
dazu Gemüsebouquet und Walnusskartoffelkrapfen

\*\*\*

oder

Kalbsfilet mit Kräuterfarce in Blätterteigkruste auf  
Morchelrahmsauce dazu Gemüsebouquet und  
Walnusskartoffelkrapfen

\*\*\*

Eis von weißer Schokolade auf  
Orangen-Zimtsauce mit Aprikosensushi

44,00 EUR

#### Vegetarisches Menü

Pastinakenrahmsuppe mit Kräutern und Käsecroutons

\*\*\*

Markgräfler Feldsalat,  
garniert mit gebratenen Äpfeln und Walnüssen

\*\*\*

Kürbisküchle auf Kürbisrahmsauce dazu Wildreis

\*\*\*

Eis von weißer Schokolade auf  
Orangen-Zimtsauce mit Aprikosensushi 32,00 EUR

Das übrige Angebot

Kraftbrühe von der Maispoularde mit Trüffelklößchen und Käsestange	3,90 EUR
Pastinakenrahmsuppe mit Kräutern und Käsecroutons	3,90 EUR
***	
Markgräfler Feldsalat, garniert mit gebratenen Äpfeln und Walnusskernen	6,50 EUR
***	
Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce, dazu feines Gemüse und hausgemachte Spätzle	17,80 EUR
Kalbsfilet in Kräuterfarce in Blätterteigkruste auf Morchelrahmsauce dazu frisches Gemüse und Krokette	24,50 EUR
***	
Rosa gebratenes Rehrückenfilet auf Morchelrahmsauce, Rotweinbirne, dazu frisches Gemüse und Krokette	24,50 EUR
***	
Hausgemachte Zanderklößchen aus Dillrahmsauce mit Wildreis und Salaten der Saison	17,50 EUR
***	
Vegetarisches Potpourri auf Kürbisrahmsauce mit Kräuterklößchen, Gemüsegnocchis, Maultäschchen, Gemüseknollen und Schupfnudeln garniert mit frischem Gemüse	12,80 EUR
* Die Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe	

**Allen unseren Gästen wünschen wir einen guten Rutsch ins Neue Jahr!**