



## *Übersicht Aktuelles:*

*Seite I: Kochkurse auf Anfrage – ab 8 Personen*

*Familienevent, Firmenfeier, Weihnachtsfeier,  
Junggesellen/innenabschied*

*Beispielmenü im Anhang, natürlich sind auch  
vegetarische Kochkurse möglich.*

*Seite II: Silvester 2017*

# Beispielmenü Kochkurs



*Hausgemachte Cranberry-Ravioli mit  
geschmortem Chicorée und Beurre Blanc*

\*\*\*

*Kalbsmedaillon mit Kräuterkruste,  
Pastinakenpüree, grünen Bohnen und  
Meaux-Senf-Soße*

\*\*\*

*Mousse au chocolat mit pochierter Gewürzbirne*

*ab 69,- EUR/Person*

# *Silvester im Mittendrin*



**Beginn: 19 Uhr**

## **Menü**

**Amuse Bouche**

\*\*\*

**gebratene Jacobsmuschel /  
Zitronengras-Chili-Pana Cotta / Tomatensalat**

\*\*\*

**Hausgemachte Kichererbsen-Ravioli /  
Zuckerschoten / Safranschaum**

\*\*\*

**Limetten Granité / Granatapfel**

\*\*\*

**Rosa gebratenes Rinderfilet oder  
Zanderfilet im Knuspermantel / geröstete Pinienkerne /  
Auberginenpüree / Harissasoße**

\*\*\*

**- Mocca-Variation-**

**Menü 69,- € p.P. (ohne Getränke)**

**Vegetarisch**

**auf Anfrage möglich**

*Wie immer begrüßen wir das neue Jahr mit einem Glas Prosecco  
und einem kleinen Feuerwerk.*



**Reservierung unter 089/74118451**

**HAPPY  
NEW YEAR  
2018**