



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 2016

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



Samstag 31.12.16 Beginn: 19.00 Uhr

Menü

Garnelenterrine mit Passionsfrucht-Chicorée und Sesamchip

Blaue Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und frischen Kräutern

*Hausgemachte Elsässer-Ravioli mit geschmorten Spitzkohl
und Rieslingschaum*

Sorbet vom "Prinz Ludwig" Apfel

*Zweierlei vom Kalb (geschmort - kurzgebraten) oder gebratenes
Zanderfilet mit Petersilienwurzelpüree, confierten Perlzwiebeln
und Trüffeljus*

*Kaffee-Kardamom-Mousse im Knuspernest
mit Gewürzkirschen*

6-Gänge 79,- €

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

