

Silvester 2010 im Peterle

Unsere Aperitifempfehlung

Birnenschaumwein aus der Champagnerbratbirne

Jörg Geiger

Schlat

0,1 l 4,50

oder

Hägensherry aus Hagebutten

Thomas Rabel

Owen

5 cl 3,50

korrespondierende Weinbegleitung in 4 Gängen

incl. Aperitif

18,-

und für Mitternacht

'07er Hofcuvée brut

Matthias Höfflin, Bötzingen

0,1 l 4,50

0,75 l 21,-

Vorspeisen vom Buffet

Räucherfische mit Forelle, Saibling und Heilbutt

Terrine vom Zander mit Sauerrahmdip

Gebeizter Orangen-Basilikumlachs

Luftgetrockneter Bergschinken mit Melone

Hirschpastete mit Preiselbeer- Pflaumenchutney

Roastbeef in der Kaffeekruste

Suppen

Zitronengraskokosrahmsuppe

o d e r

doppelte Rinderkraftbrühe mit Petersilienklösschen

Hauptgänge

Medaillons vom Rinder- und Kalbsfilet

Rotweifeigensauce & Steinpilznudeln

o d e r

Pot au feu von Edelfischen in Safransud

Jasminreis

Desserts vom Buffet

Glühwein-Eisguglhupf

Schokoladen- Panna Cotta

Sektmousse & Eispyramide

Salat von Südfrüchten

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Regionales Käsebrett mit Chutney und Feigensenf

nach 12

die Neujahrsbrezel vom Hasenbeck

43,- € p. P.