

Silvester 2015 im Peterle

Zum Aperitif:

*Belsazar, Vermouth d' Alemagne
dry oder Rosé*

*Vermouth aus badischen Weinen
Kräutern & Edelbränden aus Staufeu*

5 cl 4,-

Vorspeisen in der Küche

Geräucherte Entenbrust auf roten Linsen

Heilbutt mit Kokos-Honig

Geräucherte Makrele mit Pfeffer

Luftgetrocknetes Wiesentäler Rind auf Sellerie

Räucherlachs mit gelber Beete und Meerrettich

Forellenterrine, Schinken

Gambas mit Ingwer, Rosmarin und Chili

Suppen

*Consomé vom Ochsenchwanz mit Butterklösschen
o d e r*

Rahmsuppe vom Topinambur

Unsere Rotweinempfehlung:

Spätburgunder QbA trocken 2009

Weingut Zalwander

Köndringen, Breisgau

0,1 l 3,80 0,75 l 26,-

Unsere Weissweinempfehlung:

*Grauburgunder *** Spätlese trocken 2013*

Arndt Köbelin

Eichstetten, Breisgau

0,1 l 4,50 0,75 l 27,-

Hauptgänge

*In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckle
Süßkartoffel und bunte Beete*

o d e r

*Coq au vin vom Stegener Kapuun
Schwarzwurzel und Apfel*

o d e r

*mariniertes Filet vom Steinbeisser
Zuckerhut und Basmati*

Desserts vom Buffet

Terrine vom Birnenschaumwein mit Vanillesauce

Orangenparfait mit Pistazie

Apfel-Calvadosmousse

Walnuss-Birnensuppe

Schokotörtchen mit Quitte

Apfeltarte

Käse vom Brett

Gutes neues Jahr!

Menupreis 56,-



Falkau, 31.12.15