

Silvester 2016 im Peterle

Vorspeisen in der Küche

*Auswahl von Rohschinken
Schwendetäler Frischkäse auf bunter Beete
Salate von Stühlinger Linsen, Wellendinger Hirse,
Spitzkohl & Forchheimer Kartoffeln
Roastbeef vom Jostäler Weiderind mit Sc. Remoulade
Vitello foresta nera
Glacierter Schweinerücken
Geräucherte Entenbrust
Graved Lachs*

kleine Suppen in der Küche

*Essenz vom Jostäler Bio-Weiderind
Rahmsuppe vom Schwarzen Rettich mit Speckdattel*

Hauptgänge (am Tisch serviert)

*Rücken vom St. Petermer Kalb mit heimischen Steinpilzen
Kürbis & getrüffelter Kartoffelstampf*

o d e r

*Brust & Keuel vom Perlhuhn aus dem Ofen
Kürbis & getrüffelter Kartoffelstampf*

o d e r

*Dorade und Wolfsbarsch
Forchheimer Grünkohl & Ofenkartoffel*

Desserts vom Buffet

*Quitten-Vanilleterrine
Tonkabohnen-Creme brulée
Schoko-Kaffeeriegel
Parfait vom Birnenschaumwein
Grapefruittarte
Käse vom Brett*

Weinempfehlungen:

*Riesling QbA trocken ´14
Simon Huber, Gengenbach, Ortenau
0,1 l 3,40 0,75 l 20,-*

*Grauburgunder ‚Steinkreuz‘ QbA trocken ´14
Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland
0,1 l 3,90 0,75 l 23,-*

*Spätburgunder ‚Aigi‘ QbA trocken ´11
O. & M. Frey, Denzlingen, Breisgau
0,1 l 6,50 0,75 l 39,-*

*Sauvignon blanc Sweetheart QbA ´14
Oliver Zeter, Neustadt, Pfalz
5 cl 2,70 0,5 l 21,50*

*Weinbegleitung in 4 Gängen
16,-*

*Um Mitternacht bitten wir zum Feuerwerk vor dem Haus
Anschließend servieren wir die traditionelle Neujahrsbrezel
vom Hasenbeck / Jostal*



Falkau, 31.12.16