

Silvester 2017 im Peterle

Vorspeisen in der Küche

Auswahl von Rohschinken
Rilette von der Stegener Ente
Hausgemachtes Gänseleberparfait
Graved Lachs & Zanderterrine
Vitello Foresta nera
Cocktail von Eismeerstimpfen
Salat vom Jostäler Rindertafelspitz
Gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet

kleine Suppen in der Küche

Essenz vom Jostäler Ochsenchwanz
Rahmsuppe von der Pastinake mit Saiblingskaviar

Hauptgänge (am Tisch serviert)

Filet vom Steinhöcker
-mit Ingwer & Vanille gebraten-
Rahmspitzkohl & rote Beete-Kartoffelpüree

o d e r

Perlhuhnbrüstchen im Speckmantel
mit Honig karamellisierte Kräutersaitlinge
Rahmspitzkohl & rote Beete-Kartoffelpüree

o d e r

***Filet & Tafelspitz vom heimischen Kalb
heimische Steinpilze
Rahmspitzkohl & rote Beete-Kartoffelpüree***

Desserts vom Buffet

***Alles vom Apfel:
Bratapfeleisparfait
Apfeltarte vom Elstar
Tonkabohnen-Panna Cotta auf Apfel
Granny Smith-Sorbet mit Wasabicreme
Creme brulée auf Apfelcrumble
Vanilleäpfel mit Blauschimmelkäse
Apfel-Granatapfelsalat***

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

Menupreis p. P. 59,-



Falkau, 31.12.17