

# *Silvester 2018 im Peterle*

## *Vorspeisen in der Küche*

*Hirschschinken Apfel-Selleriesalat*

*Gänsebrust Rotkraut-Orangensalat*

*Ziegenquark-Rote Beeteroulade*

*Bergschinken Maronenmousse*

*Matjestatar Pumpernickel Rote Beete*

*Räuchersaibling Linsen frischer Meerrettich*

*Gamba Rösti*

*Rehfleischküchle Kartoffelsalat*

## *kleine Suppen in der Küche*

*Kürbis-Orangensuppe, Kokos & Chili*

*Beeftea vom Jostäler Weiderind*

## *Hauptgänge ( am Tisch serviert )*

*Filet vom Steinköhler*

*o d e r*

*Brust & Keule vom Mieral-Perlhuhn*

*o d e r*

*Filet & Nuss vom Kalb*

## *Unsere Weinempfehlung zum Silvestermenü*

*Grauburgunder Endhahle fumé Landwein trocken ´15*

*Matthias Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl*

*auf Löss-Lehmboden gewachsen, Unfiltriert gefüllt.*

*Vielschichtig, wild und lang.*

*0,75*

*30,50 €*

*Cabernet Sauvignon & Merlot Réserve QbA trocken ´15*

*Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen*

*Ausbau im Barrique, unfiltriert: dunkle Beeren, Unterholz*

*weiche Tannine, Bitterschokolade, stoffig*

*0,75*

*29 €*

### *Desserts vom Buffet*

*-sauer macht lustig-*

*Orangentörtchen*

*Tonkabohnen-Creme brulee*

*Quarkmousse, Grapefruit*

*Mandarinensorbet Curry*

*Zitronentarte*

*Passionsfrucht-Panna Cotta*

*Käsebrett*

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

*Menupreis p. P. 59,-*



*Falkau, 31.12.18*