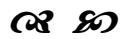




## *Silvester-Menü 2018*



*Amuse bouche*



*Brust und Keule vom Stubenküken  
Rosenkohlblätter, Waldpilze und Gewürzbrioche*



*Ochsenschwanzconsommé mit Portweinpraline*



*Duett von Languste und Jakobsmuschel  
an Wakamesalat und mariniertem Rettich*



*Quittensorbet mit Sesamchip*



*Fränkischer Rehrücken im Wirsingmantel  
an Schlehensauce, zweierlei Beete  
und Kartoffelbaumkuchen*



*Holunderbeeren-Nougatschnitte mit  
Holunderblütensorbet und Tonkakirschen*



*Menüpreis:* 98,- €