



# Silvester „festlich“

Aperitivo „della casa“

„Qugo“

Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup & Rosmarinzweig „on the rocks“ 6,<sup>80</sup>

Prisecco Winterbirne alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat / Württemberg 6,<sup>80</sup>

Suppe

I. Rinderconsommé mit gefüllten Kräuterflädle 7,<sup>90</sup>



Vorspeise

II. Handschuhsheimer Feldsalat an Balsamico Biancodressing

mit gerösteten Walnuskernen & Sprossen 8,<sup>60</sup>

~

III. Loup de mer Filet auf Safrangemüse & Noilly Prat Schaum 15,<sup>90</sup>



Hauptgang

IV. Tranchen vom Milchkalbsrücken am Stück gegart

an Morchelrahmsauce

Spätzle & Mandel Romanesco 24,<sup>80</sup>

~

V. Tournedos vom Arg. Hereford Rind

Sarawak Pfeffer Sauce

Kartoffelgratin & Bohnenbündchen 32,<sup>80</sup>

~

VI. Duett von gebratener Riesengarnele & Label Rouge Lachs

Champagnersauce

Safranlinguine & Gemüsebouquet 31,<sup>80</sup>



Dessert

VII. Dessertvariation „Bonne Année“ 9,<sup>50</sup>

Weißwein

Deutschland / Pfalz

2017er Weißburgunder

Großkarlbacher Burgweg

Weinhof Dietrich

0,2l 5,<sup>20</sup> · Fl. 18,<sup>80</sup>

Rotwein

Italien / Abruzzen

2016er

Montepulciano d'Abruzzo

Farnese Vini

0,2l 5,<sup>50</sup> · Fl. 19,<sup>80</sup>

## Silvester à la carte

### Suppen & Vorspeisen

Brunnenkressesuppe mit Lachsstreifen	7,50
Kleiner gemischter Salat	4,50
Antipastivariation „Olive“	13,80
Tapas variadas	13,80
Tapas variadas (für 2 Pers.)	22,50



### Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & Beilagensalat	16,50
Rumpsteak vom Arg. Black Angus Rind mit Rotwein-Schalottenbutter, Pommes frites & Beilagensalat	24,80

### Salate

Salatvariation mit Ratatouille & lauwarmem Schafskäse	13,90
Salat der Saison mit sautierten Putenstreifen & Schalotten	13,90
Salatvariation mit gebratenem Lachs & Gambas	15,80

### Pasta

Tagliatelle „Gambas“ mit Weißwein, Kräutern & nativem Olivenöl	16,50
----------------------------------------------------------------	-------

### vegetarisch & vegan

Agnolotti „Ricotta e Spinaci“ in Aurorasauce mit gehobeltem Parmesan	11,80
Auberginen Cordon-Bleu gefüllt mit Mozzarella & Basilikum auf Tomatensugo, dazu Reistimbale	14,90
Marinierter & gegrillter Tofu mit Ratatouillegemüse & Drillingskartoffeln	13,90

### Dessert

Crème brûlée mit Valrhona Schokoladeneis	8,50
------------------------------------------	------

### Bambini

Hamburger mit Pommes frites	7,50
Penne in Tomatensauce	6,50
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	10,80