

Unser Silvestermenü 2018

Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl mit!



Vorspeisen:

Dreierlei Lachs auf der Etagere

- Blütengebeizter Lachs
 - Lachs-Frischkäsebällchen mit Kresse
 - Rauchlachstarte, Dillschmand
- oder

Kalbsterrine

mit Morcheln, geräuchertes Paprikamousse, Wildkräutersalat mit Noilly Prat-Dressing

* * *

Suppen:

Samtsuppe von der Lila Kartoffel mit Trüffelschaum und Sesamstange

oder

Doppelte Kraftbrühe vom Weideochsen Pfefferrahmklößchen, Gemüse und Kerbel

* * *

Hauptgänge:

Gelbschwanz-Makrele gebraten

Kressehaube, Kürbis-Muschelstrudel, Safranschaum, Tomatenrisotto

oder

Crêpinette von der Entenbrust

mit Steinpilzen, Pinienkernen und Rosmarin, Rotweinschalotten, weiße Kaffeesauce, glasierte Zuckerschoten, Süßkartoffelnocken

oder

Medaillon vom Bisonrücken

gebratene Rotgarnele, Apfel-Selleriepürée, Buchenpilze, Portweinjus, Gemüseschiffchen, Dauphinkartoffeln

* * *

Desserts:

Dessertteller „Saint Silvestre“

Mousse au chocolat, Mandelkrokant, Limetten-Minzsorbet mit Gin, kleines Himbeertartelette

oder

Variation von der Mango

als Mousse mit weißer Schokolade, Parfait im Baumkuchenmantel und kleine Crème Brûlée, dunkle Schokoladensauce

von 18.00 - 22.00 Uhr

€ 58,00 pro Person

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch.

Best Western Hotel Der Föhrenhof * Telefon: 0511/61 54-0; Telefax: 0511/61 97 19;
info@foehrenhof.bestwestern.de