

*Gala-Dinner  
am 24. Dezember 2011*

Winterliche Blattsalate  
mit Traubenkernöldressing  
an hausgemachter Forellenterrine



Samtsuppe von der Pastinake  
serviert mit Morchel-Kalbsklößchen



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
an einer Gutedelsauce  
serviert mit gedämpften Champignonköpfen  
und kleinem Kartoffelrösti



Limettensorbet  
mit Wodka



Mit Äpfeln und Maronen  
in frischem Rosmarin geschmorte Entenbrust  
an Burgundersauce  
serviert mit zartem Rotkraut  
dazu reichen wir gebratene Serviettenknödel



Eisgugelhupf auf Punschschaum  
mit abgezogenen Waldbeeren

*Silvester 2011/2012*

Terrine vom Perlhuhn auf Waldorfsalat  
mit Sauce Cumberland  
serviert an Feldsalat nach Großmutter Art



Crèmesuppe vom Muskatkürbis  
mit sautierter Jakobsmuschel  
und einem Schuß Kernöl



In Butter gebratene Tranche aus dem  
Wolfsbarschfilet mit einer Regentsauce  
serviert auf gerüffeltem Kartoffelsahnepuree  
dazu reichen wir marinierte, Rote Beete



Passionsfruchtsorbet  
mit Secco rosé aufgefüllt



Medaillons vom Kalbsfilet  
unter der Edelpilzkruste  
an leichter Weißburgundersauce  
dazu reichen wir Aubergine „Donati“  
und Kräuter Cous-Cous



Hausgemachte Mousse aus Kokosmilch  
im Schokoladenring  
dazu Ragoût von der Babyananas  
mit weißem Rum und braunem Rohrzucker  
garniert mit roten Beeren



Petit fours