

## **Unsere Menüs zu Silvester**

### **Veganes Menü**

Carpaccio von der gelbe Bete  
mit Salatbukett angemacht mit Leinsamen-Vinaigrette

\* \* \*

Involtini von der Aubergine gefüllt mit Minz-Couscous  
auf Ratatouille an Tomatencouli

\* \* \*

Variation von der Kirsche bestehend aus:  
Törtchen mit Kirschwasser aromatisiert,  
Kirschessigsorbet und Kirschmousse

**Pro Person 35,80 €**

### **Fisch Menü**

Rose vom gebeizten Lachs  
mit Wildkräutersalat im Brotballon serviert

\* \* \*

Loup de mer an Pernodbutter auf Schwarzwurzelgemüse  
mit Kroketten aus Reis und Garnele

\* \* \*

Dreierlei von der Schokoladenmousse  
arrangiert mit karamellisierten Orangenfilet

**Pro Person 38,80 €**

## **Unsere Menüs zu Silvester**

### **Badhaus Menü**

Feldsalat mit Speck und Croutons  
angemacht mit Kartoffeldressing

\* \* \*

Tranchen von der Rehkeule an Preiselbeerrahm  
auf Vanille-Karotten mit Kartoffelknödel

\* \* \*

Topfenpalatschinken mit Apfel-Rosinen-Ragout  
und Rotwein-Butter-Eis

**Pro Person 41,80 €**

### **Winterliches Menü**

Tatar vom Roastbeef  
mit Cornichon, Roscoffzwiebeln, Kapernapfel angemacht  
dazu Ziegenfrischkäsecreme und Salatbukett

\* \* \*

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz  
mit sautiertem Weißkraut im eigenem Blatt  
dazu Kartoffelgratin an Dornfelderjus

\* \* \*

Dessertvariation „Altes Badhaus“

**Pro Person 48,80 €**