

Silvester Menü 2023



Hausgebackenes Brot aus der Dorf-Küche
mit dreierlei Dips (Ziegenkäse, Tomate und Gartenkräuter)

Junger, frisch gepflückter **Feldsalat**
serviert mit würzigem Friesisch Blue-Käse,
eingelegten Birnenstücken und aromatischen Walnüssen

Kräftige **Rinder-Consommé**
mit feinsten Einlage von Flädle-Streifen

Fruchtig-säuerliches **Orangen-Sorbet**
natürlich mit bestem Geldermann Sekt aufgegossen

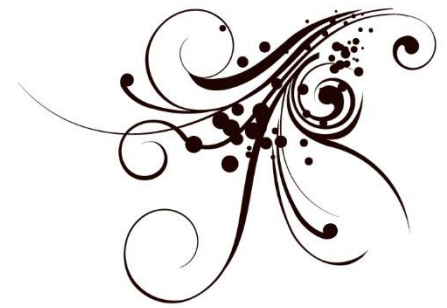
Hausgemachte **Hummer-Ravioli**
an mariniertem Rucola und feinen Kirschtomaten

Geschmorte **Ochsenbäckchen**
auf feinem Kartoffel-Steckrüben-Püree,
verfeinert mit getrockneten Cranberries

Fein-herbes **Mousse von dunkler Schokolade**,
in passender Begleitung
von „beschwipsten“ Rum-Kirschen



SilvesterMenü2023



Hausgebackenes Brot aus der Dorf-Küche
mit dreierlei Dips (Ziegenkäse, Tomate und Gartenkräuter)

Junger, frisch gepflückter Feldsalat
serviert mit würziger Friesischer Blutkäse,
eingelegten Birnenstücken und aromatischen Walnüssen

Kräftiges Pilz-Consommé
mit feinsten Einlagen von Flädle-Streifen

Fruchtiger Bittersorbet von der Blutorange
mit bestem Geldermann Sekt aufgegossen

Hausgemachte Rote Bete Ravioli
an mariniertem Roter Bete und cremigem Spinat

Goldgelb gebratenes Blumenkohlsteak mit zarter Chili-Note
auf feinem Steckrübenkartoffelpüree,
dazu mariniertes Rucola-Salat mit gerösteten Walnüssen

Fein-herbes Mousse von dunkler Schokolade,
in passender Begleitung
von „beschwipsten“ Rum-Kirschen