

Das Dorf



SILVESTER-MENÜ

GENIEßEN SIE DEN LETZTEN ABEND DES JAHRES IN GEMÜTLICHER RUNDE IN IHREM ‚DORF‘.
EINLASS IST AB 18 UHR. DAS MENÜ STARTET UM 18:30 UHR UND WIRD SO SERVIERT, DASS JEDER
UM MITTERNACHT ZU HAUSE SEIN KANN, ODER BEI FREUNDEN, ODER AN DER ALSTER, ODER...?

‘OHNMACHTSHÄPPCHEN’ AUS DER DORF-BÄCKEREI

HAUSGEBACKENES DORF-BROT MIT AVOCADO-, TOMATEN- UND TRÜFFELDIP.

FELDSALAT MIT ZIEGENKÄSEWÜRFELN

PORTWEINFEIGEN UND SCHWARZEN WALNÜSSEN,
VERZAUBERT MIT UNSEREM LECKEREN SENF-DRESSING

FEINE RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE

ALS FLEISCHLOSE VARIANTE SERVIEREN WIR EINE
KRÄFTIGE PILZKRAFTBRÜHE - EBENFALLS MIT PFANNKUCHENSTREIFEN

FRISCHE HUMMER-RAVIOLI

IN FEINSTER HUMMER-BUTTER, GEKRÖNT MIT MARINIERTEM RUCOLA.
VEGETARISCH: TRÜFFEL-RAVIOLI IN SALBEI-BUTTER, MIT RUCOLA UND GRANA PADANO.

FEINSTES ZITRONENSORBET

MIT ROSÉ-SEKT AUFGEFÜLLT. (AUF WUNSCH NATÜRLICH AUCH ALKOHOLFREI)

ZARTER, ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

SERVIERT MIT EINEM FEINWÜRZIGEN KARTOFFELGRATIN.
DAZU GIBT ES FEINSTE SPECKBOHNEN UND UNSERE KRÄFTIGE ROSMARIN-JUS

LIEBER KEIN FLEISCH HEUTE?

GEBRATENES KABELJAUFILET

SERVIERT MIT EINEM FEINWÜRZIGEN KARTOFFELGRATIN.
DAZU GIBT ES FEINSTE BUTTERBOHNEN UND EINE LEICHTE WEISSWEINSOSSE

‚MENAGE A TROIS?‘

FEINSTES LEBKUCHEN-, BEEREN- UND LIMETTENPARFAIT, LECKER GESCHICHTET.

€ 109,-

EINE PASSENDE WEINBEGLEITUNG ERHALTEN SIE FÜR € 54,-

JETZT
SCHON
BUCHEN!

ALS START IN DEN ABEND EMPFEHLEN WIR:

GELDERMANN ROSÉ

DER ROSÉ: FLASCHENGÄRUNG NACH CHAMPAGNERVERFAHREN

0,1 l | 8,50

0,75 l | 39,50