

SILVESTER-MENU 2019 MIT FLEISCH & FISCH

Wintergemüse-Carpaccio
fermentiertes Gartengemüse
Kürbismayonnaise
gebackene Süsskartoffel

Agnolotti vom Bauernhahn
schwarze Baumnüsse, Parmesan
geröstete Pouletessenz

Bretonischer Hummer
Erdnuss-Hollandaise, Mandarinen
Brunnenkresse

Filet Wellington vom Weiderind
Trüffeljus, Wintergemüse

Dessertbuffet
kreiert von Sandra Steingruber

**

*



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Bio-Schlosshotel Wartegg, Dienstag, 31. Dezember 2019