

# SILVESTER-MENU 2019

## VEGETARISCH

Wintergemüse-Carpaccio  
fermentiertes Gartengemüse  
Kürbismayonnaise  
gebackene Süsskartoffel

\*\*\*

Herbsttrompeten-Agnolotti  
schwarze Baumnüsse, Röstgemüsebouillon

\*\*\*

Gefüllte Artischocke  
Erdnuss-Hollandaise, Mandarinen  
Brunnenkresse

\*\*\*

Gemüsetarte mit Trüffel  
Blattgemüse, Schwarzwurzelchips  
Thymianpuder

\*\*\*

Dessertbuffet  
kreiert von Sandra Steingruber

\*\*\*

\*\*

\*



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