

# Silvester Menü



**Zum weißen Roß**

WEINGASTHOF

## Gruß aus der Küche

Rote Beete Püree mit geflammter Eismeergarnele und Früchten der Saison

Glas Secco Verde aus dem Weingut Holz Weißbrodt

## Vorspeise

Wildkräutersalat an Orangen-Balsamico Vinaigrette, glasierter Ziegenkäse  
(alternativ Bergkäse aus Tirol) mit Walnüssen und Honig mit feiner Anti Pasti

## Suppe

Kalbskraftbrühe mit Steinpilzklößchen und Graupen

## Sorbet

Feines Zitronensorbet mit Früchten und Limonen Likör

## Hauptgang zur Wahl

Premium Filet vom argentinischen Black Angus Rind an Trüffel-Kartoffel-Stampf und Romanesco

\*\*\*

„Skrei“ Winterkabeljau mit Schmorgurken und Senf-Honig-Creme dazu  
feine Bandnudeln  
mit frischen Kräutern

\*\*\*

Vegetarische Pasta Variation an Tomaten Sugo mit allerlei Kräutern und Cocktailtomaten

## Dessert

Dessertvariation von Schokomousse, Panna Cotta und Sorbet

59,00 € pro Person

