

Silvestermenue



Dippelshof, 31.Dezember 2021

Vorspeisenvariation „von allem Etwas“

Gebratene Wachtelbrust auf Belugalinsen
Karamellisierter Ziegenkäse und Granatapfel
Lauwarm sautierte Garnele auf aromatisiertem Bulgur
mit Avocado-Chili-Püree
Blattsalatspitzen mit Balsamico-Dressing



Schaumsuppe von Petersilienwurzel mit Räucherfischbrandade



Gebratener Skrei (Winterkabeljau)
auf Linsengemüse mit Parmesanespuma



Himbeersorbet mit Mojitoschaum



In Hikoryholz geräucherte Rinderfilettranche
auf Morchelrahm
mit jahreszeitlichem Gemüse und Kürbis-Kartoffel-Crème



Geliertes Champagnersüppchen mit Mohnmousse
und Limetten-Sauerrahmeis

6-Gang Silvestermenü € 95,- p.P.

4-Gang Silvestermenü € 75,- p.P.

(ohne Zwischengang und Sorbet)



Liebe Gäste,
bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte
an unser Servicepersonal.
Vielen Dank.

