

## Silvester 2017

### Menü

**Aufgeschäumtes Selleriesüppchen**  
*mit gerösteten Kürbiskernen*

\*\*\*

**Steak aus heimischer Zucht unter der  
Kräuterkruste**

*an Grillgemüse und gebackenen  
Meersalzkartoffeln*

oder

**Lachsfilet an der Haut gebraten**

*auf Babyspinat mit  
Bio-Rieslingsensauce und gebackenen  
Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*

**Das Dessert-Trio**

*Flammierte Creme Brulee mit  
karamellisierten Äpfeln / Pfirsich-  
Champagnermousse /  
hausgemachtem Karamell-Eis*

**34,00 €**

### Vorspeisen

**Aufgeschäumtes Selleriesüppchen**  
*mit gerösteten Kürbiskernen*

**7,00 €**

**Hausgemachter Kartoffelrösti**

*mit Limonencreme, Räucherlachs an  
Kräutersalat  
und Wintertrüffel*

**11,50 €**

**Gebackener Schafkäse**

*mit Wildkräutersalat und karamellisierten  
Rotweinzwiebeln und Wintertrüffel*

**10,50 €**



---

### Aperitif

**Holunder Fizz Apfel**

*Bombay Sapphire Gin mit  
Holunderblütensirup, Spritzer Limettensaft,  
Soda*

**7,00 €**

**Moscow Mule**

*Vodka mit Spicy Ginger und Limette*

**8,50 €**

**Hugo**

*Prosecco mit Holundersirup, Limette, Minze  
und Soda*

**7,50 €**

**Vesper**

*Lillet Blanc mit Bombay Sapphire Gin  
und Vodka*

**7,50 €**

---

**Carpaccio vom Rinderfilet**

*mit hausgemachter Pesto mariniertem  
Feldsalat und Granatapfel*

**13,50 €**

**Geräucherte Entenbrust**

*auf Süsskartoffelstampf mariniertem  
Feldsalat und Brombeersauce*

**14,00 €**

**La Vision Anti-Pasti Platte**

*mit gebackenem Curry-Schafkäse  
(für 2 Personen veg.)*

**14,50 €**



---

## Hauptspeisen

**Hausgemachte Bandnudeln**  
*mit zarten Entenbruststreifen und  
Wurzelgemüse in Babytomatensauce*  
**16,00 €**

**Bandnudeln mit Roastbeefstreifen**  
*Wurzelgemüse in pikanter Tomatensauce*  
**17,00 €**



**Rumpsteak (250g)**  
*unter der Kräuterkruste  
auf Grillgemüse mit herzhaften  
Trüffel-Püree und  
Balsamicojus*  
**22,50 €**

**Wiener Schnitzel**  
*Kalbsschnitzel mit zarter Panade in Butter  
gebraten  
an geschwenkten Röstkartoffeln, Zitronen-  
Preiselbeeren und Gurkensalat in  
Bauernschmand*  
**21,00 €**

**Lachsfilet**  
*Babypinac, mit Bio-Rieslingsensauce  
und gebackenen  
Rosmarinkartoffeln*  
**19,50 €**

### Dessert

**Das Dessert-Trio**  
*Flammierte Creme Brulee mit  
karamellisierten Äpfeln / Pfirsich-  
Champagnermousse /  
hausgemachtem Karamell-Eis*  
**8,50 €**



**Hausgemachte Tagliatelle**  
*mit gebratenen Garnelen mit  
Babytomaten  
in pikanter Weißwein-Tomatensauce*  
**15,50 €**

**DenkMAHL Ravioli**  
*mit Rote Beete gefüllt, und  
Granatapfel*  
**13,00 €**

---

**Schweinefilet unter der  
Schafskäsekruste**  
*an Grill-Gemüse und Meersalzkartoffeln*  
**16,50 €**

**Hähnchenbrustfilet**  
*„Wildberry Style“ an Grillgemüse,  
Meersalzkartoffeln und Basilikumpesto*  
**18,00 €**



**Schokoladenkuchen**  
*mit lauwarmen Zimt-Kirschen  
und Vanilleeis*  
**7,00 €**

---