

Gasthaus zum Hirsch

Silvestermenü 2018

Grüße aus der Küche
Kleiner Wildkräutersalat mit Granatapfel-Mangodressing
Gäneschmalzbrot

* *

Rosa gebratene Entenbrust auf Steinpilz-Graupenrisotto
Haselnusschaum, Schwarzwurzeln

* * *

Hummersamtsuppe
mit Oktopus und Perlgraupen

* * *

Medaillon vom Rinderfilet mit Kräuterkruste
Gemüse-Frühlingsrolle
und feinem Erbsenpüree mit geröstetem Speck

* * *

Dreifarbige Schokoladenterrine
an Ananaskompott mit Honig und kubanischem Rum

* * *

Beschwipste Herzkirschen
eingelegt im Sommer 2018

52.--