

SILVESTER 2025/2026

BUFFET

18:30 Uhr – 23:00 Uhr

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet an Jordan Oliven Öl
Beefsteak Tatar nach Art des Hauses
Roastbeef und Vitello Tonnato
Variation von Ente & Gans
Gefüllte Wachteln und Stubenküken mit Sauce Cumberland
Dreierlei vom Lachs
Austern mit Aromaten
Zweierlei Carpaccio von der Melone mit Fetakäse Würfel
Ausgewählte Spezialsalate & Reichenauer Blattsalate

Suppe

Hummerschaumsüppchen mit sautierten Flusskrebse

Warm

Tranchiertes Rinderfilet an Barolo Sauce
Barbarie Entenbrüstchen in Apfel-Rosinen-Honigwasser
Paniertes Mini Kalbsschnitzel an Rahmsauce
Piccata von der Putenbrust an Tomatensugo
Dorade Royal auf Baby Blattspinat in Thymian-Riesling Sauce

Beilagen

Winterliches Gemüse, Wirsinggemüse,
Trüffelkartoffelstampf, Kartoffelgratin, Spätzle, Basmatireis

Front Cooking

(19.30 bis 20.30)

Rinderfiletspitzen meets Garnele
Minuten Steak vom Thunfisch

Dessert

Mövenpick Eisstation mit süßen Aromaten
Variation im Weck Glas
Creme Brûlée & Panna Cotta & Mousse au Chocolat
Filetierte Südseefrüchte, Tiramisu, Profiterole
Französisches Käsebrett mit Aromaten mit Brotstation

Nur mit Voranmeldung & Anzahlung sowie nach Verfügbarkeit
- Änderungen vorbehalten -