

# V Happy New Year

## Empfang mit Aperitif und Amuse

### VORSPEISEN

 Cremige Tomatensuppe  
mit einem Wölkchen Sahne

oder

 Gratinierte Waldpilze

mit Kräuterbutter und geriebenem Käse, serviert mit geröstetem Landbrot

oder

Hausgeräucherte Entenbrust  
mit Pinienkernen und rotem Fruchtdressing

oder

Teuflische Garnelen  
scharfe Garnelen serviert mit Brot

### HAUPTSPEISEN

Gebrautes Hirschsteak (180 gram)

serviert mit Kartoffelpüree, Rotkohl und einer Portweinsoße

oder

Seebarschfilet

Knusprig gebratenes Seebarschfilet mit frischer Senfsoße, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden kartoffelvariaton

oder

 Ravioli

gefüllt mit Kürbis und Ziegenkäse, serviert mit einer gebratener Kürbis-Salbei-Soße

oder

Gefülltes Schweinefilet

schweinefilet gefüllt mit Brie und einer Pistazien-Petersilien-Sauce, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

### DESSERTS

Fudge-Kaffee-Verkostung

Tasse Kaffee Ihrer Wahl mit einer Auswahl an hausgemachten Fudges

oder

San Sebastian cheesecake

mit salziger Karamellsauce und Baileys-Schlagsahne

oder

Zwei Kugeln mit Schlagsahne

wählen Sie: Vanille, Schokolade, Schmorbirne und Zitrone