



ALPENSTUEECK

Silvester- Menü

Vorspeise

Gebrannte Ziegenkäsetarte
mit Walnuß-Birnen-Chutney und gebratener Kopfsalat
fried goats cheese with walnut pear chutney and fried lettuce

Zwischengericht

Tatar vom Lüneburger Saibling
mit eingelegtem Shi Take, Zitrone-Nage und Avocadocreme
tatar of char with marinated ski take, lemon sauce and avocado cream

Hauptspeise

Rosa gebratener Kalbsrücken vom Linumer Wiesenkalb
mit Portweifeige und Petersiliencreme
back of veal with portwine fig and parsley cream

Dessert

Vanilleparfait und Nougatmousse
mit Mandarinen und Pumpernickelcrumble
*vanilla parfait and nougat mousse
with mandarins and pumpernickel crumble*

Menüpreis: 69€



ALPENSTUEECK

Vegetarisches Silvester- Menü

Vorspeise

Gebrannte Ziegenkäsetarte
mit Walnuß-Birnen-Chutney und gebratener Kopfsalat
fried goats cheese with walnut pear chutney and fried lettuce

Zwischengericht

Karottentatar mit eingelegtem Shi Take,
Zitronen-Nage und Avocadocreme
carrot tatar with marinated ski take, lemon sauce and avocado cream

Hauptspeise

Maronenrisotto mit Portweifeige und Feldsalat
chestnuts risotto with port wine fig and lamp's lettuce

Dessert

Vanilleparfait und Nougatmousse
mit Mandarinen und Pumpernickelcrumble
*vanilla parfait and nougat mousse
with mandarins and pumpernickel crumble*

Menüpreis: 59€