

Zeltner

Silvestermenü 2024

Wir heißen Sie herzlich willkommen mit einem
Begrüßungs-Aperitif

Menü

*** Amuse gueule ***

Weiße Tomatenessenz

mit Cocktailtomatenragout und
gebackener Büffelmozzarella-Praline

*** Vorspeise ***

Garnelen-Variation

Garnelenragout auf Kartoffel-Dill-Baumkuchen
Knusprige Garnelenpraline auf Krustentier-Mojo
Garnelen „Carpaccio“ und Kräuterschaum

*** Suppe ***

Maronencremesuppe

mit Steinpilzöl und Kresse

*** Hauptgang ***

Duett vom Iberico Schwein

Geschmortes Iberico Schweinebäckchen
auf Kartoffel-Rosmarin-Chorizo-Creme
und Rotwein-Schalotten

Rosa Iberico Schweinefilet
auf gegrillten Lauchzwiebeln und roter Chimichurrisauce

*** Dessert ***

Safran Eclair

mit Pfirsich-Mascarpone-Mousse, Pralinencreme
und Cranberrysauce

79,00 €

Vegetarisches Menü

*** Amuse gueule ***

Weiße Tomatenessenz

mit Cocktailtomatenragout und
gebackener Büffelmozzarella-Praline

*** Vorspeise ***

Gemüse-Variation

Erbsen-Chili-Minz-Mousse mit Süßkartoffelstroh
Gegrilltes Spitzpaprikatatar mit Aioli und Friseesalat
Rote Bete-Carpaccio mit
Pumpenickel-Hüttenkäse-Crumble

*** Suppe ***

Maronencremesuppe

mit Steinpilzöl und Kresse

*** Hauptgang ***

Offene Kohlrabi „Lasagne“

mit Gemüse,
Karottenpürree
und grüner Sauce

*** Dessert ***

Safran Eclair

mit Pfirsich-Mascarpone-Mousse, Pralinencreme
und Cranberrysauce

75,00 €

Wir wünschen einen geschmackvollen Start
ins neue Jahr!