



GROSSE SILVESTER PARTY AM SEE

Silvestermenü
2022





I. Menu de Canard

(ENTE)

Amuse-Bouche:
Graved Lachs Crostini
~
Gegrillte Jakobsmuschel
an Orangen-Sanddorn-Creme Fraîche
~
Wildkräutersalat mit
Wildpreiselbeeren, Walnüssen und Blutorange
~
Hummer-Bisque
~
Barbarie Entenbrust auf Selleriecreme mit
Schokoladen-Kirsch-Jus
~
Marillenbällchen mit
Zimt-Parfait und Waldbeerencreme

59,- €

II. Menu de Filet de Boeuf

(RIND)

Amuse-Bouche:
Hausgemachter Entenschmalz mit Apfel-Brunoise
auf Crostini
~
Wildkräutersalat mit Wildpreiselbeeren,
Walnüssen und Blutorange
~
Gebratener Pulpo mit Pimientos de Padrón,
Auberginencreme und Chorizo Chips
~
Maronen Creme Suppe mit schwarzem Trüffel
~
In der Salzkruste mit Heu gegartes Rinderfilet
auf Süßkartoffel-Creme gegrilltem Grünkohl
und Rotwein-Ingwer Jus
~
Marillenbällchen mit Zimt-Parfait
und Waldbeerencreme

59,- €

Silvester Menü
2022

III. Menu vert

(VEGETARISCH)

Amuse-Bouche:

Auberginencreme auf Kräuter Crostini

~

Pikante Zucchini Cannelloni an getrocknetem
Tomatenkonfit

~

Wildkräutersalat mit Wildpreiselbeeren,
Walnüssen und Blutorange

~

Maronen Creme Suppe mit schwarzem Trüffel

~

Rote Beete Gnocchi auf Auberginencurry
an Kokos Schaum

~

Marillenbällchen mit Zimt-Parfait
und Waldbeerencreme

49,-€

Wahlweise gibt es vor jedem Hauptgang
ein Schaumwein-Sorbet (4,50€)



Unser Küchenteam hat sich größte Mühe gegeben, dieses Menü hinsichtlich einer breitest möglichen Geschmacksvielfalt zusammenzustellen. Im Falle von Allergien lassen sich die Gerichte selbstverständlich austauschen.

Wir möchten Sie herzlich bitten uns Ihre Menüwahl bis **27.12.2022** mitzuteilen.

Reservierungszeiten sind entweder um **17:30 Uhr**, oder um **19:30 Uhr**.

Ab 22:00 Uhr konnten wir einen DJ für Sie gewinnen, der die Nacht über für einen gelungenen Rutsch ins neue Jahr sorgt.

Für alle Gäste, die das Menü hatten gibt es **ab 1:00 Uhr** gratis ein **Snack-Buffer**.

Wir freuen uns auf ihr Kommen.
Ihr Steghouse!

Sollten Sie zum Neujahr Anstoßen eine Flasche Champagner, Crémant oder Prosecco wünschen, so bitten wir Sie herzlich um ihre Auswahl mitzuteilen:

Prosecco Treviso DOC brut,
,L'Ars', Marsuret, Guia, Venetien
26,-€

Cuvée Excellence brut Crémant de Loire AOC, Bouvet-Ladubay, Loire
34,-€

Champagne brut 'Préférence',
J. Lassalle, Chigny-les-Roses.
leicht, frisch, unkompliziert, souverän
77,-€

Champagne brut 'Grande Réserve',
Janisson-Baradon, Epernay
komplex, temperamentvoll, frisch
82,-€

Champagne rosé brut 'Maceration',
Gallimard, Les Riceys
79,-€