

Högnerhäusl - Silvestermenü 2020

(Bitte bis zum 27. Dez vorbestellen)

08405/9245130

Vorspeisen

Segrilltes Gemüse mit Balsamico-Essig
Geräucherte Entenbrust Johannisbeersoße
Rote Beete Carpaccio mit gebatenen Champignons
dazu hausgemachtes Rosmarinfocaccia mit 2-erlei Butter

Supp`n

Maronencremesuppe mit gerösteten Nüssen und Portwein

Zwischengericht

Heilbutroulade mit hausgemachten Avocado-Dip und Kräuterschmand

... wer koan Fisch mog ...

Gemüseroulade mit hausgemachten Avocado-Dip und Kräuterschmand

Hauptgang

Chateaubriand (Kalbsfilet im Ganzen) mit winterlichem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Für wer koan Fleisch mog...

Flammlachs mit winterlichem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Dessert Buffet

Schokoladen-Tarte auf Beerenragout
Weißes und Dunkles Schokoladenmousse mit Früchten
Bratapfel mit Rosinen-Marzipandekel

pro Person 49.50€

Wir bereiten Ihnen das Menü mit Bildern und Zubereitungsanleitung vor, um Ihnen ein möglichst stressfreien Silvesterabend bieten zu können. Die Zwischengänge können Sie zuhause mit nur wenigen Handgriffen finischen!

Euere Högnerhäus`l Wirt` sleut Ana und Mich mit Team