Gasthof Zur Scheune



Silvester Menü

Gruß aus der Küche

Terrine von der Entenleber

Eschmarer Kürbis und Butterbrioche

Hummer-Essenz

mit eigener Maultasche und Gemüsebrunoise

Rotbarschfilet aus dem Wildfang

an Grünkohlcreme mit Curry-Hollandaise

Hausgemachtes Frucht-Sorbet

Filet Wellington

mit Karottenflan, Bimi und Portweinschalotten

Zitronengras Creme Brûlée

mit Passionsfruchtsorbet und Kokosnussmousse

€ 149,00 incl. Aperitif

Allergie Hinweis: In unserer Küche verarbeiten wir jeden Tag frische Produkte. Demnach auch Eier, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fische, Erdnüsse, Krebstiere (Krustentiere), Nüsse (Schalenfrüchte), Weichtiere (Mollusken), Schwefeldioxid, Sulfit und Lupine. Solltet Ihr Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprecht uns bitte rechtzeitig an. Gerne ändern wir dann entsprechend die Speisen. Bitte beachtet dass alle unsere Speisen trotzdem Spuren der Allergene enthalten können! Weitere Auskünfte erhaltet Ihr gerne bei unserem Service.

Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten!

