

Weinstube Zum Ochsen

Silvester 2017/2018

		VEGETARISCHE ALTERNATIVE
APERITIF:	Red Winter-Night	Red Winter-Night
VORSPEISE:	Trilogie von Wildschinken, Barriqueschinken und Wacholderschinken, hausgemacht auf verschiedenen Broten mit hauseigenen Dips	Duett von Karotten- und Rucolanockerln auf Paradeisern und Spänen vom jungen Bergkäse
SUPPE:	Erdäpfel-Weinsuppe mit Steinpilzen und hausgebeiztem Lachs	Erdäpfel-Weinsuppe mit Steinpilzen und gerösteten Körnern
SALAT:	Ackersalat mit Orangenfilets und kandierten en Maronen und hausgemachtem Rauchkäse	Ackersalat mit Orangenfilets und kandierten Maronen und hausgemachtem Rauchkäse
FISCHGANG:	Gebratene Tiefsee-Crevette auf pochiertem Zanderfilet mit Kräuterkruste an gedünstetem Chinakohl und gebuttertem Ebli	Gebackener Schafskäse im Bett von Ebli-Gemüse-Rissotto mit gedünsteten Schwarzwurzeln
HAUPTGANG:	Duett von Rind und Schwein Gefülltes Schweinefilet und rosa gebratenes Rindfilet mit Rosmarin an Portweinjus mit Kartoffelknödelchen	Duett von vegetarischer Maultasche und gefüllter Weißkohlroulade an buntem Wintergemüse mit Graupen
DESSERT:	Lebkuchen-Himbeer-Dessert mit beschwipster Rotweinbirne	Lebkuchen-Himbeer-Dessert mit beschwipster Rotweinbirne

24.00 Uhr: Wir begrüßen das Neue Jahr mit einem Glas Chardonnay Sekt, danach Mitternachtssuppe (Gulasch & Kartoffel)

Ablauf:

Beginn 18.00 Uhr mit Menü, danach feiern wir ins Neue Jahr

- Anmeldung mit Vorkasse ab sofort möglich !
 - Die Veranstaltung findet statt, wenn bis 17. Dezember 2017 40 Anmeldungen vorliegen.
- Auf Wunsch können Fleisch- und Fischspeisen durch Vegetarische Gerichte ausgetauscht werden. Bitte bei Anmeldung Bescheid geben, welches Menü gewünscht wird.

Preis pro Person: 75,00 € incl. Aperitif & Neujahrssekt. Weitere Getränke à la carte.