

# Weinstube Zum Ochsen

## Silvester 2017/2018

		<b>VEGETARISCHE ALTERNATIVE</b>
<b>APERITIF:</b>	Red Winter-Night	Red Winter-Night
<b>VORSPEISE:</b>	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
<b>SUPPE:</b>	Erdäpfel-Weinsuppe mit Steinpilzen und hausgebeiztem Lachs	Erdäpfel-Weinsuppe mit Steinpilzen und gerösteten Körnern
<b>SALAT:</b>	Ackersalat mit Orangenfilets und kandierten en Maronen und hausgemachtem Rauchkäse	Ackersalat mit Orangenfilets und kandierten Maronen und hausgemachtem Rauchkäse
<b>FISCHGANG:</b>	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
<b>HAUPTGANG:</b>	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
<b>DESSERT:</b>	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.