

JAPENGO-SILVESTER-MENÜ

“Silvester-Vorspeisenvariation”

*Gemüsesülze an Schnittlauchcrème
und mit Morcheln gefülltes Kalbscarpaccio an Kürbis
in Kräutern und Chili gegrillte Riesengarnele
Räucherforellentartar
Wildkräutersalat in Paprika-Avocado-Vinegrette*

*Feines Topinamburcémésüppchen
mit gebratenen Steinpilzen*

*Argentinisches Roastbeef rosa am Stück gebraten
an dreierlei Saucen , kleinem Gemüsestücken
und knusprig gebratenen Kartoffelkuchlein*

ODER

*Auf einem Rosmarinzweig gebratenes Seeteufelfilet
auf Limetten-Kaviarsauce
mit Jasminreis und Gemüseperlen*

Triologie von Tonkabohne, Schokolade und Zwetschge

Menüpreis ~ 63,00 €

JAPENGO-SILVESTER-KARTE

VORSPEISEN UND SUPPE

“Silvester-Vorspeisenvariation”

*Gemüsesülze an Schnittlauchcrème
und mit Morcheln gefülltes Kalbscarpaccio an Kürbis
in Kräutern und Chili gegrillte Riesengarnele
Räucherforellentartar
Wildkräutersalat in Paprika-Avocado-Vinegrette*

€ 15,80

*Duett von der Gans
mit kleinem Wintersalat in Orangendressing*

€ 14,80

*Bunter Wintersalat in Balsamicodressing
mit Birne, Walnuss, roter Zwiebel und Blauschimmelkäse*

€ 9,90

*Feines Topinamburcrèmesüppchen
mit gebratenen Steinpilzen*

€ 8,50

HAUPTGÄNGE

*Argentinisches Roastbeef rosa am Stück gebraten
an dreierlei Saucen , kleinem Gemüsestücken
und knusprig gebratenen Kartoffelkuchlein*

€ 30,00

*Auf einem Rosmarinweig gebratenes Seeteufelfilet auf
Limetten-Kaviarsauce
mit Jasminreis und Gemüseperlen*

€ 33,00

*Hirschrücken rosa am Stück gebraten
auf Steinpilzragoût und einem Spiegel von Burgunderjus
mit hausgemachten Spätzle und Cranberries*

€ 34,00

*Gegrilltes Kalbsrückensteak
an einem Kürbis-Rucola-Risotto*

€ 29,00

**SIE SIND VEGETARIER ODER VEGANER?
BITTE MELDEN SIE SICH BEI UNS!**

DESSERT UND KAFFEE

Triologie von Tonkabohne, Schokolade und Zwetschge

€ 8,80

*Champagnermousse rosé und Walnussparfait
auf Orangen-Limetten-Spiegel
an Frühtecarpaccio und Sahne*

€ 8,50

Tasse Kaffee € 2,50 / Cappuccino € 2,90 /

Latte Macchiato € 3,60

Espresso € 2,20 / Espresso doppio € 3,30

Tasse Tee € 2,30 / Heiße Schokolade € 3,60

Spirituosen 2 cl: Scheibel Walnuß € 6,20/

Scheibel Williams Holzfass € 6,20/

Grappa di Chardonnay € 5,20/ Ramazotti € 2,80/

Ziegler Obstbrand € 4,90/ Fassbind Cerise € 6,90/

Fassbind Himbeere € 6,90

Liebe Gäste!

*Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte!
Gerne gibt Ihnen unser Fachpersonal Auskunft über die in den
Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*