



Unsere Silvesterkarte 2022

(Beginn Buffet 18 :30, Veranstaltungsende 22 :30)

(Take Away unter Umständen möglich)

Vorspeisenbuffet :

letztmals unser Klassiker an Silvester: Gefüllter Rehrücken Sauce Cumberland
Waldorfsalat, luftgetrockneter Schinken mit Orangen Fenchel Salat, Chefs Hechtterrine,
schwedische Tünnbrödrölle mit Rauchlachs, Shrimpstorte „Landgang“ mit Gambas,
Entenleberparfait und Entenrilletes,
Schwedischer Skärgardsill (Schärengartenhering mit Kaviar) nach Rezept meiner Mutter,
Vegetarisch: Gemüsequiche mit Pastinake, Lauch und Ziegenkäse, Kichererbsen
mariniert

„**Glückssuppe Congee**“ (schon Buddha hatte vor 2500 Jahren die Vorzüge von Congee
gekannt und empfohlen): **Himalayareis-Congeesuppe** nach unserer Art, **fein gegart
mit Geflügelfond, Soja-Ingwer-Sesamsoße, Fenchelsaat, gestoßener
Szechuanpfeffer, Avocado & Tomatenwürfel und Cistrose dem griechischen
Glückskraut**, (eigentlich ist Congee Reis über Stunden ohne Gewürze gekocht)

Hauptgerichte:

- **Am Buffet tranchierter Kalbsrücken rosa und am Stück gebraten, hausgemachte Sauce Bearnaise und Morchelrahmsoße, Brokkoli, handgeschabte Spätzle**
- **5 h Lammkeule bretonische Art**
- **Chefs Cocos Chickencurry von Fairfleisch Albgeflügel**
- **Limandes farci à l`Homard, Rotzungenröllchen gefüllt mit Lachsfarce** auf Hummersoße, Bandnudeln
- **Vegetarisch:**
Ragout von Roter Bete, Apfel, Kürbis in Kokosmilch mit einem Hauch Meerrettich und Sonnenblumenkernen auf Rösti (einer unserer Geheimtipps) und,
- Perlgrauenrisotto mit Wirsing und ShiTake Pilzen

Dessert:

Zweierlei winterliche Eisparfaits mit Quittenconfits und Pain d`Epices Crumble und **weißes Mousse au Chocolat** mit weißen Schokoladenspänen

Inkl. Kleinem Glücksräuchern mit Wildkräutern und kleiner Anleitung von Elke Hermannsdorfer (Kräuterpädagogin BNE und hochschulzertifizierte Fachberaterin für Wildpflanzen Uni Nürtingen), Eventuell noch ein oder zwei Chansons vom Chef

Preis € 45,80

Thomas Hermannsdorfer