



Sylvester 20/21 DAHOAM

Schlemmen und gemeinsames Kochen mit Anleitung und Vorarbeit-

Vorspeisen zur Wahl:

**Terrine von Wildschweinleber und Filet mit Süßweingelee,
Aprikosen Chutney, Ackersalat mit Kartoffel-Speck-Dressing**

oder

**Gebeizter und geflämmtter schottischer Lachs
Rotkohl, Topinambur Variation und Walnüsse**

Suppen zur Wahl

Krustentierschaumsüppchen mit Koriander und Estragon, Garnelenraviolis

oder

Schwarzwurzelcremesuppe mit Brotcroutons und Wildmaultäschle

Hauptgang:

Duett von der Diepoltsrieder Färse mit kräftiger Barolosauce

-Schmorstück und medium gebratenes Roastbeef-

Sellerieallerlei und Kartoffel-Lauch-Strudel

Dessert:

Ananas – Dill – Joghurt – weiße Schokolade

komplett 35€ (gerne können auch Gänge weggelassen oder hinzugefügt werden)

dass Menü ist komplett vorgekocht und portioniert man muss es nur noch zu Hause mit unserer
Anleitung fertiggaren und –stellen