



SILVESTERMENU GOLF GONTEN 2017

I

HAUCHDÜNNES CARPACCIO VOM APPENZELLER RIND
MIT ERFRISCHENDEM FENCHEL – ORANGENSALAT
UND SARDISCHEM BROT

14.50

II

MILDE CURRY – KOKOSSUPPE
MIT GEBRATENER RIESENCREVETTE
UND CHILIFÄDEN

10.50

III

IN ZITRONENÖL GEBRATENER ZANDER
AUF SPECK – BALSAMICOLINSEN
UND ZITRONENSCHAUM

GROSS/KLEIN 28.50/16.50

IV

ZARTES KALBSTEAK AN MORCHELRAHMSAUCE
MIT FEINEM KARTOFFELGRATIN
UND BUCHWEIZENGEMÜSE

41.50

ODER

GANZE GEBRATENE SEEZUNGE MIT NUSSBUTTER
PETERSILIENRISOTTO
UND OFEN – KIRSCHTOMATEN

39.50

V

CRÉME BRULÉE MIT SCHOCKOLADENKERN
PASSIONSFRUCHTSORBET
UND MANDELKNUSPER

12.50