

Ritter Wülfing Silvestermenü

I.

- Geschmorte Steinpilze mit Parmesan
- Frittierter Kohlrabi mit Birnen-Chutney und Schnittlauchbrot
 - Sauer eingelegt Makrele mit Passepierre-Alge
- Fleischsalat aus rosa Roastbeef mit Paprika und Sonnenblumenkernen

II.

- Knusprige Austerpilz-Bällchen auf Kartoffelcreme mit eingelegter Gurke
- Cremiges Fregola mit Wurzelgemüse und Schnittlauchöl
 - Gefüllte Calamaretti mit Oliven, Thymian und Brot in Tomatensauce
- Blanquette vom Kaninchen mit Erbsen und Salbei

III.

- Orangen-Mandel-Kuchen mit Sour Cream
- Weiße Schokoladencreme mit Salzkaramel, Ingwer und Schwarzen Nüssen
 - Käse

I.

- Sauer eingelegtes und fermentiertes Gemüse
- Frittierter Kohlrabi mit Birnen-Chutney und Schnittlauchbrot
 - Schwarzwurzel- Salat mit Radicchio und Orange
- Geschmorte Rote Beete

II.

- Knusprige Austerpilz-Bällchen auf Kartoffelcreme mit eingelegter Gurke
- Cremiges Fregola mit Wurzelgemüse und Schnittlauchöl
 - Geschmorter Palmkohl mit frittierten gefüllten Oliven
- Ge grillter Burgunder Sellerie in Rotweinsauce mit Mirepoix

III.

- Orangen-Mandel-Kuchen mit Sour Cream
- Weiße Schokoladencreme mit Salzkaramel, Ingwer und Schwarzen Nüssen



Menü
69,- €
Pro Person



Getränkebegleitung
Wein/alkoholfrei
31,- € Pro Person



Menü vegan
69,- €
Pro Person



Getränkebegleitung
Wein/alkoholfrei
31,- € Pro Person