

SILVESTER 2019

7 Gänge Menü Alle Gerichte

hausgemacht

MENÜ

APERITIF

1. Honig-Apfel-Sangria
2. Karotten-Creme-Suppe mit Ginger und Levante

VORSPEISEN

3. Risotto mit Garnelen und dampfenden Muscheln, Kirschtomaten, Parmesan und Limettenschale

ZWISCHENGERICHT

4. OYZO original griechisch mit Eis
5. Wildkräuter, Bunter Salat mit frischen Champignons, Walnüssen, Granatapfel und Orange mit einer fruchtigen Vinaigrette von Orangenfrüchten, Balsamico-Olivenöl und Honig

HAUPTGERICHT

Wahlweise

6. Rinderfilet vom Grill mit Baby Rosmarin Kartoffeln mit einer raffinierten Estragon-Steinpilz-Creme-Sauce oder
Frisches Doraden-Filet vom Grill mit Basilikum, Oliven, Einem Hauch Knoblauch, Cherry-Tomaten und frischen Kräutern, dazu buntes Gemüse.

DESSERT

7. Himbeere Cheesecake **Pro Pers 55.00€**

