



HOTEL UND RESTAURANT
JÖRG MÜLLER

Silvester 2018

Vorspeisen

Hummersalat auf Avocadotatar 34,00

Gänseleberpralinen mit Quittengelee 36,00

Zwischengerichte

Crêpinette von der Wachtel auf Perigord Trüffelrisotto 36,00

Rosette von der Jakobsmuschel mit Perigord Trüffel 38,00

Sockeye Wildlachsmedaillon mit Kaviar und Brunnenkresseschaum 48,00

Hauptgerichte

Duo vom Kalb
(Filet und geschmortes Bäckchen) mit Sellerieravioli 46,00

Dodine vom Rehrücken
mit Spätzle, Rotkraut und Rosenkohl 48,00

Gebratenes Steinbuttkotelett
mit Sauce Bernaise 58,00

Desserts

Käsestrudel auf Sylter Birnenconfit 16,00

Dessertvariation 21,00

Menü

Gänseleberpralinen mit Quittengelee

*

Rosette von der Jakobsmuschel mit Perigord Trüffel

*

Sockeye Wildlachsmedaillon mit Kaviar und Brunnenkresseschaum

*

Dodine vom Rehrücken
mit Spätzle, Rotkraut und Rosenkohl

*

Dessertvariation

158,00

Menü ohne Rosette 130,00