



# ÖVENTHÜTTE



## Silvester Menü

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Variationen vom Räucherlachs mit Dill-Senfsoße

Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Sellerie | Senf

\*\*\*

Wildessenz mit Steinpilzklößchen

Milch | Schwefel | Sellerie

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet auf Schwarzwurzelragout

Fisch | Milch | Sellerie

\*\*\*

Kirschsorbet „Jade“ mit Champagner

\*\*\*

Rinderfilet im Bergkräutermantel auf Portweinjus  
mit winterlichem Gemüse und getrüffeltem Kartoffelplätzchen

Eier | Milch | Schwefel | Sellerie

\*\*\*

Duo von der Schokolade  
Lauwarmes Schokoladenküchle  
mit weißem Schokoladeneis und beschwipste Früchte

Eier | Gluten/Weizen | Schalenfrüchte | Sellerie

Menüpreis 85,00€





# ÖVENTHÜTTE



## Vegetarisches Gala Menü

Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Winterlicher Feldsalat mit Kartoffeldressing

Gluten/Weizen | Sellerie | Senf

\*\*\*

### Maronensüppchen mit Zimtkrusteln

Milch | Schwefel | Sellerie

\*\*\*

### Gemüserösti mit Schwarzwurzelragout

Milch | Sellerie

\*\*\*

### Kirschorbet „Jade“ mit Champagner

\*\*\*

### Kürbisragout mit winterlichem Gemüse und getrüffeltem Kartoffelplätzchen

Eier | Gluten /Weizen | Milch | Sellerie

\*\*\*

### Duo von der Schokolade Lauwarmes Schokoladenküchle mit weißem Schokoladeneis und beschwipste Früchte

Eier | Gluten/Weizen | Schalenfrüchte | Sellerie

Menüpreis 65,00€

