



Silvester im Ochsen 2018

Gruß von den Köchen

Wildsauterrinenwürfel
mit eingemachten Radiesschen

Vorspeise

Ochsenschwanzessenz
mit getrüffeltem Eierstich und Kräuterflädle

Zwischengang

Roséforellenfilet unter gehobelten Champignons
mit Haselnüssen auf Kohlrabi und Soße aus seinen Blättern

Hauptgang

Geschmorte Schulter & gebratener Rücken vom Hirsch
mit Eberesche, Quitte an Kartoffelklößen, gebratenen Pilzen und violetten Karotten

Dessert

Topfen- Mozartkugel
auf Marillenragout mit Pistazieneis

Menüpreis

3 ½ Gänge Menü 66,00 €
ohne Forelle oder als Hauptgang
4 ½ Gänge Menü mit Forelle als Zwischengang 83,00 €