Silvester-buffet

Vorneweg

Gebratene Garnelen
mit Gewürzorangen, Lauchzwiebeln, Pastinaken
und nativem Rapsöl

Bunte-Bete-Tarte
mit Kartoffeln, Majoran, Walnüssen und Friesisch-Blue-Dip

Gerstengraupen-Salat
mit Holsteiner Katenschinken, Perlzwiebeln
und Radieschensprossen

Hausgeräuchertes Lachsfilet
mit Orangen-Meerrettich-Dip und Feldsalat

Rosa Scheiben vom Weideochsen
mit eingelegtem Kürbis und grüner Soße

Getrüffelter Schwarzwurzel-Birnen-Salat
mit Chicorée und Granatapfel

Reepbrot
mit gesalzener Butter

Kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor.

Hauptsachen

Rosa gebratener Rinderrücken „Grainfed"
mit Zwiebel-Kräuterkruste, kräftiger Portweinjus
und glasiertem Wintergemüse

Gebratenes Zanderfilet
mit Krustentiersoße, Estragon und Kartoffelgratin

Mit Spinat und Süßkartoffel gefüllte Nudelschnecke
mit Pinienkernen und Tomatenchutney

Grünkohl
mit Kohlwurst, Kasselernacken
und kleinen Röstkartoffeln

Kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor.

Nachtisch

Bratapfel-Parfait
mit Punschsoße und Mandel

Weiße Zimtmousse
mit Clementinenkompott

Zwetschgenauflauf
mit Mascarponecreme und Schokoladensoße

75

pro Person

RESTAURANT Reep IM SCHMIDT

Kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor.