

Silvester-  
buffet



# Vorneweg

**VEGAN**

## **Getröffelter Salat**

von Schwarzwurzel und Birne mit Frisée und Granatapfel

## **Gebratene Garnelen**

mit Gewürzorange, Lauchzwiebeln und Pastinake,  
dazu natives Rapsöl

## **Glasiges Lachsfilet**

mit Limettenschmand und Meerrettich-Cracker

## **Lauwarme Scheiben von der Kalbshaxe**

mit Estragonsenf, eingelegtem Kürbis und grüner Soße

## **Gebackene Rolle**

mit Kikok-Huhn, Möhre und Mango, Rotkohl-Kimchi  
und Sesam

**VEGAN**

## **Sautierte Puntarelle**

mit Pampelmuse, Schwarzbrot, Ahornsirup und veganem Quark

## **Reepbrot**

mit gesalzener Butter



Kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor.

# Hauptsachen

**Rosa gebratener Rinderrücken „Grainfed“**  
mit Zwiebel-Kräuter-Kruste, kräftiger Portweinjus  
und glasiertem Wintergemüse

**Gebratenes Wolfsbarsch-Filet**  
mit Spinatsoße, Sesam-Schwarzwurzeln  
und gerösteten Pinienkernen

**VEGAN**

**Gratinierter Spitzkohl**  
mit Backpflaumen, Cashew, Möhre und Pastinake,  
dazu eine vegane Jus



Kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor.

# Nachtfisch

## Grießmousse

mit Fliederbeeren, Orange und Vanillekipferl

## Stollenparfait

mit Bratapfelfoße und Mandelkrokant

VEGAN

## Tarte von Spekulatius

mit Mohn und Zwetschgen

69

pro Person

RESTAURANT  
**Reep**  
IM SCHMIDT



Kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor.