

# **Silvestermenü 2011**

## **Vorspeise**

*Vorspeisenteller „Parapluie“  
mit Hummersalat, gebratener Jakobsmuschel  
und geräucherter Gänsebrust an Salatboquet*

## **Suppe**

*Cremesuppe von Blumenkohl und Broccoli  
mit Croutons*

## **Sorbet**

*Rosensorbet*

## **Hauptgang**

*Triologie von der Barbarie Entenbrust an Balsamicoreduktion,  
Hirschfilet an Cassissauce und Rinderfilet an Trüffeljus dazu  
Spätzle, Pommes Dauphine und Gemüse*

*oder*

*Seeteufel an Safranschaum, Zanderfilet an Kräutersauce und  
gebratene Garnelen dazu Wildreis, Linguinis und Gemüse*

## **Dessert**

*Silvester Dessertteller*

*Als Apperitiv reichen wir ein Glas Sekt*

*44,00 € / Person*

*Wir wünschen unseren Gästen einen schönen Abend und ein  
gesundes und erfolgreiches Jahr 2012*

*Ihr Restaurant Parapluie*

