

Sylvestermenü 2008

Hausgemachte Rehterrine im Portweingeleemantel
an schwarzer Johannisbeersoße
mit kleinem Feldsalat



Schaumsüppchen
vom Atlantikhummer
mit Gemüseperlen



Rosa gebratener Ochsenrücken
auf Steinchampignons
mit Sce. Bearnaise,
Rosmarienkartoffeln und Gemüsekörbchen



Mousse von weißer Schokolade
mit Mangosorbet auf Erdbeerschaum

Um Mitternacht
Unsere Neujahrssuppe

Menü €48,00
Nur Hauptgang €26,00

Sylvester 2008 á la carte

Suppe : **Schaumsüppchen**
vom Atlantikhummer
mit Gemüseperlen €7,50

Vorspeise : **Hausgemachte Rehterrine**
im Portweingeleemantel
an schwarzer Johannisbeersoße
mit kleinem Feldsalat €11,00

Hauptgerichte: **Lachs- und Seeteufelmedaillons**
„Provencial“
mit Kartoffelgratin und Salat €19,50

Entenbrustfilet an Orangensoße
mit Brokkoli in Mandelbutter
dazu Dauphinekartoffeln €21,00

Hirschkalbsbraten
mit Pfifferlingen dazu Rotkohl
und Kartoffelkroketten €18,00

Dessert: **Mousse von weißer Schokolade**
mit Mangosorbet
auf Erdbeerschaum €8,00

Sylvester 2008

Verehrte Gäste,
wir heißen Sie recht herzlich bei uns im
Hotel Schwarzwaldhof willkommen
Wir wünschen Ihnen ein paar vergnügte Stunden

Viel Gesundheit, Erfolg und einen Guten Rutsch
in das

Jahr 2009

