



# PATENTKRUG

RESTAURANT · CAFE · HOTEL

## Silvestermenü im Patentkrug 2024/25

### VORSPEISE

Kalte Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust auf Feldsalat mit Orangen-Balsamico Jus

### ZWISCHENGANG

Mafaldine geschwenkt in Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel

### HAUPTGERICHTE FISCH

Medium gebratenes Thunfischsteak unter einer Sesamkruste, an Garnelen-Zitronengrassauce, grünem Spargel und Süßkartoffelpüree

### HAUPTGERICHTE FLEISCH

Filet vom Rind unter einer Kräuter-Walnuss-Kruste, mit Portweinjus, Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln

### DESSERT

Zitrussorbet am Platz aufgegossen mit Champagner