



DIE HISTORISCHEN
GASTHÄUSER AM MARKT



Unser Silvesterbuffet



31.12.2023 Beginn: 18:30

Suppen z. B.: Kürbis-Ingwerrahmsüppchen

Vorspeisen & Salate

z. B. große Auswahl hausgemachter Antipasti-Spezialitäten:

*Salat von frischen Nordseekrabben mit grünem Spargel - gebratene italienische Gemüse mariniert
Roastbeef mit Balsamicopilzen - Tomato-Mozzarella in Vinaigrette - Schafskäse mariniert
Broccoli-Feigensalat mit gehobeltem Parmesan - „Vitello Tonato“ - Serranoschinken mit Melone
Artischockensalat - eingelegte Oliven - Lachs an Paprikacrème
- Räucherfischplatte - frische Salate, Stadthaus-Dressing, Vinaigrette*

Hauptgerichte

z. B. Hähnchenroulade auf Tomaten-Blaukäsesauce

Rinder-und Schweinefilemedaillons vom Grill

dazu Curryrahm-, Champignonrahmsauce, Chili-Dipp, Kräuterbutter

Roastbeef am Stück gebraten - kleine Schweineschnitzel in Butter gebraten

Saltimbocca „Romana“ in WEißweinjus - Edelfischfilets z.B. Filet von Dorade, Lachs und Zander

Garnelen in leichter Kräuter-beurre-blanc

Beilagen

frische, winterliche Gemüse - Kartoffelgratin - Kartoffelrösti - Rosmarinkartoffeln - Sourcream

Dessertauswahl



Silvesterbuffet-Preis pro Person 43,50 Euro

- Speisen können nach Marktlage variieren -

Vorbestellungen: Tel.: 04488 84710



- Änderungen vorbehalten - Eine Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.