

Zur Sicherstellung der Hygieneregeln bitten wir Sie um Ihre Mitarbeit:  
Sie füllen die Bestellung aus (die Stifte sind frisch desinfiziert). Wir müssen die Daten Ihres  
Besuches 6 Wochen aufbewahren, danach vernichten wir diesen Zettel.

**Bitte kreuzen Sie Ihre Auswahl an:**

## Speisekarte für Silvester 2020/2021

### Im „Gasthof zur Erholung“

**Menü Preis für 5 Gang 65,90€ pro Person**

**Menü Preis für 5 Gang vegetarisch 48,50€ pro Person**

**Gerichte können auch einzeln bestellt werden!**

#### **Vorspeisen:**

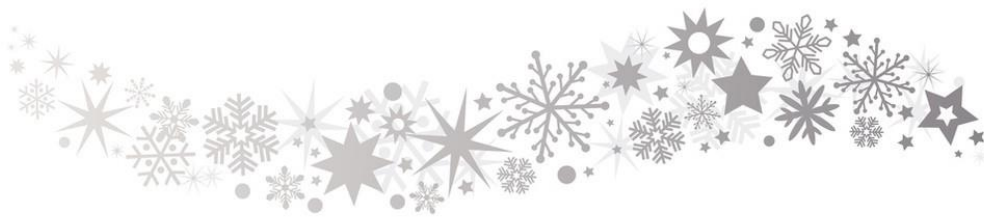
<i>Geschmorte Karotte mit Sellerie Tempura, Apfel und Bete</i>	<b>8,50 €</b>	<input type="checkbox"/>
<i>Tranchen vom kaltgeräuchertem Balik Lachsfilet mit Schneekrabbensalat, Sahnemeerrettich und Gurke</i>	<b>12,50 €</b>	<input type="checkbox"/>
<i>Tatar vom Ochsenfilet mit Kartoffel-Blini, Crème fraîche und Keta- Kaviar</i>	<b>15,50 €</b>	<input type="checkbox"/>
<i>Soupe au Pistou mit Tafelspitz und Chesterstange</i>	<b>7,90 €</b>	<input type="checkbox"/>
<i>Hummerrahmsuppe mit gegrillter Riesengarnele</i>	<b>9,50 €</b>	<input type="checkbox"/>

#### **Zwischengang:**

<i>Rosa gebratenes Rehrückenfilet aus dem Buchenrauch mit Hennessy- Sauce, sautierten Buchenpilzen und Tempura-Romanesco</i>	<b>16,50 €</b>	<input type="checkbox"/>
<i>Pecorino-Ravioli mit pikantem Artischocken-Ragout „Barigoule“</i>	<b>12,50 €</b>	<input type="checkbox"/>

<b>Sorbet:</b>	<b>2,50 €</b>	<input type="checkbox"/>
<i>Mango</i>		
<i>Cassis</i>		





### **Hauptgänge:**

<i>Gebratene Jakobsmuschel und Pulpo mit Hummer-Risotto und grünem Spargel</i>	<b>22,90 €</b>	<input type="checkbox"/>
<i>Braisierte Roulade von der Holsteiner Färse mit glasierten Keniabohnen und Steinpilz-Kartoffelpüree</i>	<b>21,90 €</b>	<input type="checkbox"/>
<i>Rosa gebratener Rehrücken unter der Fichtenkruste mit Orangen-Miso-Hollandaise, Ringelbete und Gnocchis</i>	<b>28,50 €</b>	<input type="checkbox"/>
<b>Für 2 Personen Am Tisch tranchiert</b> <i>Rosa gebratenes Entrecôte „Double“ vom Freilandkalb in der Panko-Panade mit Sauce Bernaise, Blattspinat und French fries</i>	<b>49,00 €</b>	<input type="checkbox"/>
<i>Trüffel-Lauch-Quiche mit Involtini vom gegrillten Gemüse und Salatspitzen</i>	<b>18,50 €</b>	<input type="checkbox"/>

### **Dessert für Jedermann:**

<i>Limettenblatt-Crème brûlée mit Erdbeer-Melonensalat und Mango-Sorbet</i>	<b>8,90 €</b>	<input type="checkbox"/>
<i>Irish Brownie mit Baileys-Mousse und Cassis-Sorbet</i>	<b>8,90 €</b>	<input type="checkbox"/>
<i>Sorbet vom Helbing Kümmel mit süßer Roter Bete und Lakritz-Sauce</i>	<b>7,80 €</b>	<input type="checkbox"/>

*Name / Datum:*

---

*Kontaktmöglichkeit (Anschrift, E-Mail-Adresse oder Telefonnummer):*

---

*Tischnummer / Uhrzeit:* \_\_\_\_\_

