



*Unser Silvester-Abend-Menü*

Ziegenfrischkäse-Spinat-Crêpe  
mit Limonen.Vinaigrette

\*\*\*

Feine Steinpilzcremesuppe mit  
Brotcroutons

\*\*\*

**Aligot**

die Käse-Königin der Cantal (Aurillac)

\*\*\*

Geschmorte Lammhaxe  
mit einer Sauce aus frischen Tomaten  
und raffinierten Gewürzen  
dazu Polenta und Gemüsebündchen

\*\*\*

*Dessert Süßes Handwerk*  
*verführerischer Wiener Abschluss*  
Cafè-Mousse mit einem leicht  
geschlagenes

€ 69,80

*Wechseln Sie den Hauptgang  
Ihres Silvester-Abend Menü's*

Saftige,Poulardenbrust „Florentine“  
gefüllt mit würzigem Blattspinat dazu Orangen-  
Pfeffer-Sauce, Speckböhnchen und  
Maronen Kartoffelpüree

65,80 €

Zanderfilet unter einer süßen Senfkruste  
mit Orangenote auf einem Beet von  
Schwarzen-Linsen-Risotto mit einem Hauch  
von Chili und gehobeltem Parmesan  
und frischen Schwarzwurzelgemüse

63,80 €

Entenbrust leicht geräuchert auf  
Curry-Ananas-Rahmsauerkraut und Lauch-  
Kartoffelpüree und Rosmarin-Jus

64,80 €

*Vegetarisch*

Vegetarischer Spinatstrudel  
dazu Maronen Kartoffelpüree  
und Orangen-Mango-Chutney

*Vorspeisen werden angepasst*

52,80 €



## Weinempfehlung

### Weißwein

Deutschland Pfalz

### Grauburgunder g.U.

Weingut

Schneider Pfaffmann

Dieser ausdrucksstarke und dennoch cremige Grauburgunder, duftet nach saftigen Äpfeln und exotischen Früchten wie Ananas und Mango.  
trocken

(0,75l) 29,80 €

### Rotwein

Italien \* Apulien

### Gran Maestro

### Appassimento Puglia IGT

Cielo e Terra Spa

Ein italienischer „Klassiker“ neu definiert – vollfruchtige Aromen von Beeren und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen Fruchtsüße. Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finessenreichen Finale  
Genuss im Stil eines Appassimento, trocken

(0,75l) 36,50 €

*Schiffchen Team wünscht allen Gästen einen  
guten Rutch ins neue Jahr*

**Aligot erklärung:** die Käse-König der Cantal, pflanzliche, milchige, fruchtige, aber auch würzige und rauchige Käse, Denn die Milch wird bis heute in der **gerle**, dem Kastanienbottich, zum Gerinnen gebracht. Mindestens drei Monate lang reift er in kühlen Kellern zur Vollendung.  
aus der Partnerstadt Aurillac.



*Silvester-Abend  
Menü*

