

Silvester 2019 / 2020

Galadinner - Restaurant & Bankettsaal Jubiläumsmenü „30 Jahre Familien Rolf Straubinger & Klaus Schurr“

APERITIF

1 Glas Laurent-Perrier aus der Magnumflasche

dazu

Kleine kulinarische Rundreise durch das Schwabenland

GANS²

Gänseleber in 2 Präsentationen, Gewürzschokolade, Quitte, Steckrübe,
Zwergorange, Walnuss



EISKALT

Europäischer Kaltwasserhummer, Asiasud mit Karotte „Tom Yam Style“, Gemüse,
Dim Sum, Koriander, Yuzu-Sesam



SURF & TURF

Steinbutt, Petersilie, Trüffel-Steinpilz-Sud, Rote-Bete-Ravioli, Petersilienöl, Kartoffelcroûtons



DEUTSCHER KAVIAR „SELECTION RS“

Cheesecake von geräuchertem Stör, Sour Cream, Kaviar, Urkartoffel



WAIDMANNSSHEIL

Rehrücken, gebackener Rehsauerbraten, gefüllter Wirsing, Briocheknödel, Preiselbeeren



LABT ES KNALLEN

Geeister Champagnerkorken, Schokolade, Mango, Passionsfrucht

Menüpreis

233,00 € pro Person

Jubiläumspreis

inkl. Aperitif, Menü, Weinbegleitung „Big Bottles“, Wasser,
Espresso und 1 Glas Champagner um 0.00 Uhr

333,00 € pro Person

Jubiläumsküchenparty in der Burgscheune „ Black & White “

CHAMPAGNER-APERITIF EMPFANG UND FINGERFOOD
im Zelt & Foyer

HEALTHY & HIP ZUM JAHRESENDE Silvester-Poke-Bowl „Edition RS“

Thunfisch, Garnele, Lachs, Sushireis, Avocado, Gurke, Mango, Algen, Kokos, Sojatapioka



WHITE FISH

Weißer Heilbutt, Artischocken, Bohnen „weiß & schwarz“, Kürbis, Petersilienöl, Salsiccia



WEIZEN, MAIS, TRÜFFEL

Polentaravioli „ black & white “, Schwarzwurzelpüree,
Trüffel, Parmesan



BLACK ANGUS

Deutsches Black Angus Filet und Rippe vom 1000°C Brennwagen, Pfefferjus,
Kartoffel, Rüben



DESSERTKREATION „DOMINO“
Schokolade und exotische Früchte

198,00 €

Menüpreis inkl. Aperitif, Fingerfood, Weine, Mineralwasser, Kaffee und Digestif