



Silvestermenü

Rekland Restaurant

BEGRÜSSUNG

Ein Glas Sekt begleitet von einer Canapé-Variation

VORSPEISE

Feldsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln
an Kartoffel-Honig-Senf-Dressing
mit knusprigen Croûtons

SUPPE

Maronencremesuppe
mit feinem Kräuterschaum und Croûtons

HAUPTGANG

Surf & Turf
Rosa gebratenes Rinderfilet & Riesengarnele
an feiner Trüffeljus und feiner Zitronenbutter
dazu Kartoffelgratin und glasierte Babykarotten

DESSERT

Champagner-Mousse
mit fruchtigem Himbeerragout
und weißer Schokolade

Menüpreis 79€



Silvestermenü

Rebland Restaurants

BEGRÜSSUNG

Ein Glas Sekt begleitet von einer Canapé-Variation

VORSPEISE

Feldsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln
an Kartoffel-Honig-Senf-Dressing
mit knusprigen Croûtons

SUPPE

Kräftige Rinderbrühe
mit zartem Rindfleisch, feinem Suppengemüse und Flädle

HAUPTGANG

Duett vom heimischen Reh
Rosa gebratener Rehrücken
auf einem kräftigen Ragout vom Reh
dazu Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne und glasiertes Babygemüse

DESSERT

Champagner-Mousse
mit fruchtigem Himbeerragout
und weißer Schokolade

Menüpreis 85€



Silvestermenü

VEGETARISCH

Rebland Restaurant

BEGRÜSSUNG

Ein Glas Sekt begleitet von einer Canapé-Variation

VORSPEISE

Feldsalat mit Ziegenkäse
an Kartoffel-Honig-Senf-Dressing
mit karamellisierten Walnüssen

SUPPE

Maronencremesuppe
mit feinem Kräuterschaum und Croûtons

HAUPTGANG

Trüffel-Ravioli
mit cremiger Ricotta-Trüffel-Füllung
an aufgeschäumter Salbeibutter

DESSERT

Champagner-Mousse
mit fruchtigem Himbeerragout
und weißer Schokolade

Menüpreis 69€