

Traditionsgaststätte „Weidmannsruh“ Silvestermenü 2018

Amuse Bouche

kleiner Gruß aus der Weidmannsruhküche

Wildes Vergnügen sollte im 1. Gang genügen...

*Wildschinken & Wildknacker aus dem Wachholderrauch
mit Meerrettichmousse, Claudia's Quittenconfit
dazu frisch gebackenem Dinkel-Schrott & Sonnenblumenkernbrot*

Auswahl Hauptgang:

*Legiertes Ragout von der Doularde in Honig- Senf- Velouté
mit frischer Gemüsepasta und gebackenem Rucola*

oder

das Beste aus dem Werdauer Wald.

*Hirschrücken -zart rosa- mit Ingwer- grünen Tee Aromen, sous vide gegart
auf rahmigen Shitakepilzragout mit frischen Kräutern und Zwetschgen-Lebkuchenknödeln*

oder

*frisches Landerfilet in Kräuteröl auf der Haut gebratenen
mit bunten Gemüselinguine und einem Tandorri- Espuma*

*luftige Mascarponecreme mit Kaffeearomen & Quittenragout
mit mariniertem Löffelbiscuit*

Preis pro Person: 35,50 €