

# Heimisch

## Silvester-Gala-Menü

Variation vom Nordseekabeljau  
Tatar, gebeizt und geräuchert mit Quellersalat und Birne

-

Essenz vom Ostfriesenkalb  
mit Crêpesroulade

-

Tagliatelle mit Topinamburpüree,  
Hippe und Trüffel

-

Sorbet von unserem hausgemachten  
WATER Nörder Dry Gin mit Tonic

-

Crêpinette vom Hirschrücken  
auf Wacholder-Schokopfeffer-Sauce  
mit gebratenen Kräutersaitlingen,  
dazu Rosenkohlpüree und Kartoffelbaumkuchen

-

Mousse vom Frischkäse  
mit Orangen-Walnussalat und Sanddorneis

# Heimisch

## Silvester-Gala-Menü (vegetarisch)

Variation von der Steckrübe  
Tatar, Carpaccio und süß-sauer eingelegt  
mit Quellersalat und Birne

-

Essenz von der gerösteten Kartoffel  
mit Crêpesroulade

-

Tagliatelle mit Topinamburpüree,  
Hippe und Trüffel

-

Sorbet von unserem hausgemachten  
WATER Nörder Dry Gin mit Tonic

-

Strudel von Winterpilzen  
mit gebratenen Kräutersaitlingen,  
dazu Rosenkohlpüree und Kartoffelbaumkuchen

-

Mousse vom Frischkäse  
mit Orangen-Walnussalat und Sanddorneis