

# *Pamilicious*

## Sylvester Menü

### Vorspeisen

**Lachsmousse** von geräuchertem Stremellachs  
angerichtet auf einem Salatbouquet, serviert mit ofenfrischem Landbrot

### Winterlicher Salat

mit marinierter Birne, Camembert & Preiselbeerdressing,  
garniert mit Granatapfelkernen & karamellisierten Nüssen

### Hauptgänge

**rosa gebratene Kalbsmedaillons** mit geschmorrtten Zwiebeln,  
dazu Sauce Hollondaise & hausgemachte, knusprige Macaire- Kartoffeln  
mit herzhaftem Speck & Petersilie.

### „Surf & Turf“

Black Angus Rinderfiletmedaillon mit Black Tiger Garnele 16/20 er  
mit Thymianjus, hausgemachtem getrüffeltem Kartoffelstampf & Salatbouquet

### Meerestriologie

gebratenes Zanderfilet, fünf Black Tiger Garnelen 16/12  
verzehrfertig in Chili-Knoblauchöl angebraten  
mit frischen mediterranen Kräutern garniert & gebratenes Steinbeißerfilet,  
dazu Drillinge mit Rosmarin & Meersalz verfeinert an einem Salatbouquet

**frische Gnocchi**, gefüllt mit Gorgonzola,  
mit grünem Spargel & Edelpilzen in Bärlauchrrahm  
mit Rucola & Parmesanspänen garniert

### Dessert

**Griechischer Joghurt** mit karamellisierten Nüssen & Minze

**Liaison** von hausgemachtem Maracuja- und Himbeersorbet

Preis p. P. **52,90 €**