

Restaurant Silberberg

Menübeispiele für das Abendmenü
im Rahmen der Verwöhnpension

Menü

Nüsslesalat in Kartoffeldressing
mit marinierten Schwäbisch Haller Schweinsbäckle,
bunten Linsen und Kartoffelkruste



Crème von Basmatireis mit Eismeergarnelen,
Ducca, Tandoorigelee und Ananaschutney



Salatbuffet

große Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressing, hausgemachten Produkten und Garnituren



Filet von Dorade kross gebraten
mit Pinienkernmarinade, Auberginen-Parmesankrapfen
und Soja-Jngwersauce

oder

Sauerbraten vom heimischen Reh mit Hagebuttenmark,
Steinchampignons, Brokkolitimbale, Selleriepürée und Eierknöpfe

oder

Avocado in Pistazienöl mariniert mit Grapefruit, Chicoreé,
Artischocken und Maispoulardenbruststreifen



Große Auswahl an Rohmilchkäse vom Brett
mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf, Nüssen und Trauben



Gefüllter Topfenknödel mit Nougat,
Quittenkompott, Briocheschmelze und Walnusseis

Menü

*Creme von Parmigiano Reggioro und Strauchtomaten
mit Dörrpflaumen, Kräutersalaten und Olivenpesto*



*Supreme vom Feröer Lachs im Bouillabaisesud
mit Passe Pierre, krossem Baguette und Sauce Rouilles*



Salatbuffet

*große Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressing, hausgemachten Produkten und Garnituren*



*Kross gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Honig und Sesam lackiert in Apfel-Jngwersauce,
Panaché von Gemüsen und Maisplätzchen*

oder

*Sautierte Kalbsleberscheiben in Burgundersauce
mit grünem Pfeffer, glacierten Granny Smith Apfelspalten,
Blattspinat und Muscatblüten-Churros*

oder

*Gefüllter Kohlrabi mit Orangen,
Tranchen von zart geräucherten Seesaibling,
Pak Choi, Pinienkernen und Kerbelsauce*



*Große Auswahl an Rohmilchkäse vom Brett
mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf, Nüssen und Trauben*



*Honig-Pralinen-Parfait mit Passionsfrucht,
exotischen Früchten und Baiser*

Menü

Terrine von Jakobsmuscheln in Chicoreemantel
mit Safran-Koriander Vinaigrette,
Auberginen-Tomaten-Kompott und Fechnelsalat



Crème von Muskatkürbis mit Anapurnacurry,
Gogonzolaschaum und Lürbiskernöl



Salatbuffet

große Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressing, hausgemachten Produkten und Garnituren



Hochrippe vom Black Angus Rind (24 Std. niedergegart)
in Sauce Marchand de vin mit braisiertem Staudensellerie,
Schalotten und Yorkshire Pudding

oder

Pörkelt vom Zander mit Quenelles
in Gartenkräutersud, Pfifferlingen und Hörnchenkartoffel

oder

Gebratener Büffelmilch-Mozzarella
im Parmaschinkenmantel mit Kopfsalatherzen
und Feigen-Tomatensauce



Große Auswahl an Rohmilchkäse vom Brett
mit hausgemachten Chutneys, Feigensenf, Nüssen und Trauben



Lauwarmen Arouguani Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern, Gewürz-Kumquat Kompott
und Bourbon-Vanilleeis