

## Silvester 2017

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 27. bis. 30. Dezember

### Fisch-Vorspeisen

Terrine vom Seesaibling mit Kräutern  
 Duett von geräuchertem Thunfisch und Forelle  
 Pulled Salmon „Mexican Style“ auf Gemüse-Salsa  
 Medaillon vom Rotzungenfilet mit Räucherlachsrose  
 Terrine von Meeresfrüchten mit Brokkoli und Pilzen  
 Gebackener Salm mit Limetten-Basilikum-Creme und Räucherlachsmantel  
 Orientalischer Cous-Cous-Salat mit Räucherfischen auf Kichererbsen-Creme  
 Hummer-Cocktail mit Ananas ( in Portionsschalen )  
 Edelfisch-Spinat-Törtchen (zum Erwärmen)  
 King Prawns (vorgekocht, Seawater-Qualität) natur oder mit Kräuteröl  
 Langustenschwänze aus der Karibik (vorgekocht und halbiert)  
 Hummer (nur auf Vorbestellung bis 20. Dezember)  
 Matjesfilets, Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets  
 Wildlachs aus Kanada  
 Räucherlachs, gebeizter Lachs und Räucherlachsfilet aus Schottland

dazu empfehlen wir die folgenden Saucen:

Dill-Sauce, Cocktail-Sauce, Schwedische Senfsauce,  
 Sahne-Meerrettich, Kräutersauce, Kräuterbutter

### Salate vom Fisch

Garnelen natur  
 Nord-Süd-Cocktail  
 Buntes Lachstatar  
 Büsumer Krabben in Dill-Sahne  
 Spanischer Kartoffel-Thunfisch-Salat  
 Riesengarnelen-Salat mit Staudensellerie und Apfel  
 Flusskrebs-Salat mit grünem Spargel und Rucola  
 Roter Heringssalat  
 Helgoländer Heringsstipp  
 Heringsfilet „Hausfrauen Art“



### Pasteten und Vorspeisen

Wildpastete mit Hasenfilet  
 Gänseleberterrine mit Trüffel  
 Gänseleberterrine mit Portwein  
 Entenleberterrine mit grünem Pfeffer  
 Gänselebermousse mit Apfel-Calvados-Gelee  
 Kalbfleischpastete mit Gänseleberkern  
 Rote-Bete-Mousse mit Tafelspitz-Gemüse-Salat  
 Vitello Tonnato ( in Schalen á 6 Scheiben )  
 Maispoullarden-Medaillon á l'Orange  
 Kalbsrücken-Medaillon „Hubertus“  
 Rinderfilet mit Roter-Zwiebel-Konfitüre  
 Thailandische Samosas (zum Erwärmen)  
dazu empfehlen wir die folgenden Saucen:  
 Sauce Cumberland, Wild-Preiselbeeren, hausgemachte Chutneys,  
 Kräutersauce, Kräuterbutter, süß-saure Lumpia-Sauce

### Fleisch- und Gemüse-Salate

Waldorf-Salat  
 Curry-Eier-Salat  
 Artischockenherzen  
 Griechischer Salat  
 Sizilianischer Bohnensalat  
 Kürbis-Champignon-Salat  
 Apfel-Linsen-Salat  
 Manchego-Rucola-Salat  
 Nudel-Salat „Großmutter's Art“  
 Speck-Kartoffel-Salat  
 Rheinischer Kartoffel-Salat  
 Indischer Geflügel-Salat  
 Geflügel-Salat „Wiener Art“  
 Indonesischer Geflügel-Salat  
 Fleisch-Salat  
 Herren-Salat  
 Rindfleisch-Salat „Goucho“

### Suppen

*Asiatische Kürbis-Cremesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen und karamellisierten Kürbiswürfeln*

Als herzhaftes Mitternachts-Suppe empfehlen wir:  
*Kölsche Gulaschsuppe*

### Hauptgericht

*Hirschkalbs-Ragout mit Steinpilzen und Maronen  
in Holunder-Rahmsauce*

### Beilagen

*Wirsing-Gemüse  
Maccaire-Kartoffeln oder Spätzle*



### Dessert

*Limoncello-Mousse\* mit Pistazien-Minz-Pesto  
Mousse au Chocolat,  
Rote Grütze, Vanille-Sauce  
Himbeer-Quark, Obstsalat „California“  
(\* nur in Schalen Grösse 2)*

*Sie können sich Ihr Silvestermenü nach eigenen Wünschen  
zusammenstellen. Die Fertiggerichte in Aluschalen können Sie  
im Backofen (ohne Deckel und mit etwas Alufolie abgedeckt)  
erwärmen. Die Erwärmungsdauer im vorgeheizten Backofen  
beträgt ca. 35 Min bei 150 °C, im Umluftofen ca. 25-30 Min bei 180 °C.*

### Unsere Öffnungszeiten am 29. und 30. Dezember:

<i>Freitag, den 29. Dezember</i>	<i>9.30 bis 19.00 Uhr</i>
<i>Samstag, den 30. Dezember</i>	<i>8.00 bis 16.00 Uhr</i>

## Unsere Weine und Sekt aus der Selection "Hoss an der Oper"

### aus Rheinhessen

#### Weissweine

##### Chardonnay

*Feine Aromen von Melone, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren  
oder reifen Äpfeln. In kleinen Barrique-Fässern ausgebaut.*

*Am Gaumen wirkt er cremig und gehaltvoll,  
mit fülliger, feiner Frucht und zartem Vanille-Ton.*

0,75 l. Fl.	14,25 €
6er Karton	78,50 €

##### Weisser Riesling MDCXXV

*Ein Spitzengewächs aus bester Riesling Lage mit einem intensiven Duftstrauß  
nach Pfirsich und Aprikose. Sein harmonisches Zusammenspiel  
zwischen Fruchtsäure und Fruchtzucker, sowie sein gehaltvoller  
und mineralischer Abgang, machen ihn zum idealen Begleiter*

*von gebratenem See- und Süßwasserfisch,  
zu gebratenem Fleisch mit hellen Saucen oder zu Pasteten.*

0,75 l. Fl.	19,80 €
6er Karton	108,90 €

##### Grauer Burgunder

*Intensive, goldgelbe Farbe mit samtiger Fülle und  
fruchtigem Bouquet. Ideal zu leichten Speisen und zu Fisch.*

0,75 l. Fl.	9,50 €
6er Karton	52,50 €

#### Rotweine

##### Spätburgunder MDCXXV

*Ein auf der Feinhefe im Barrique gereifter Spätburgunder  
mit einem kräftigen Rubinrot und einem intensiven Duftstrauß  
nach Johannisbeeren und zartem Vanilleton.*

*Der Spätburgunder ist ein samtiger, vollmundiger Klassiker  
mit geschmeidigem Abgang und passt hervorragend  
zu dunklem Fleisch und Käse.*

0,75 l. Fl.	19,80 €
6er Karton	108,90 €

##### Saint Laurent

*Ein dunkelrubin funkelnender Klassiker, mit erdig lebhaftem Duft  
und intensivem, fruchtig-saftigem Geschmack nach  
Weichselkirsch-Aromen. Dabei verfügt er über einen elegant  
samtigen Körper mit spürbarer Tanninpräsenz.*

*Passt sehr gut zu Wild- und Bratengerichten,  
sowie zu kräftigen Pasteten.*

0,75 l. Fl.	12,90 €
6er Karton	70,95 €

##### Riesling „Selection“ Jahrgangs-Sekt

*Hergestellt nach der „Méthode champenoise“.*

*Herrlich aromatischer Sekt.  
Elegante, fein nuancierte Frucht.*

0,75 l. Fl.	14,90 €
6er Karton	82,00 €