ebracher hof
hotel - restaurant - art lounge

Silvestermenü 2010

Amuse-Gueule

Kurz gebratene Jakobsmuschel auf
zweierlei Chutney von Limette-Apfel und Pflaume-Chili an
Wildkräutersalat mit Papayavinaigrette

Süppchen von der gelben Paprika mit Ingwer
und roter Forellenravioli

Medaillons vom Seeteufel
in Tagliolininest
dazu junger Blattspinat und Safranschaum

oder

Rosa gebratener Rücken vom heimischem Reh
unter einer Walnusskruste mit Rosmarinkartoffel
und Cranberryjus

Sinfonie
von Kaffee, Plaume und Feigen