



2026

SILVESTER

IM SALTIC GRZYBOWO

20:00 – 3:00 UHR

MENU

VORSPEISE

In Buchenrauch geräuchertes Gänsefilet, Kürbis-Brunoise in Gewürzen, knusprige Schwarzwurzel, samtiges Rote-Bete- und Zierapfel-Püree

SUPPE

Kräftige Waldpilz-Brühe, Ravioli mit Steinpilzen und Thymian, Julienne von Wurzelgemüse

HAUPTGANG

In Wacholder gegrilltes Zanderfilet, Sellerie-Fondant, geräucherte Grünkohlblätter, samtiges Süßkartoffel-Püree, grünes Gemüse, Krustentier-Essenz (Garnele & Flusskrebs)

WARMES BUFFET

- Feine Kartoffelsuppe mit hausgeräuchertem Speck und frischem Majoran, geräucherter Sauerrahm
- Leicht pikante Kürbissuppe mit frischem Koriander und Mu-Err-Pilzen
- In Joghurt und Garam Masala marinierte Hähnchenstücke, in cremiger Tomatensauce geschmort
- Spieße vom langsam gegarten Schweinerücken, Honig-Thymian-Karotten, würzige Senf-Vinaigrette
- Atlantik-Dorschfilet mit mediterranem Gemüse und Basilikum überbacken
- Perl-Couscous mit grünem Gemüse
- Gebackene Blumenkohlröschen, Basilikum-Nuss-Sauce
- Basmatireis
- Gebackene Kartoffeln mit Cheddar und Schnittlauch

UM MITTERNACHT

- Klarer Rote-Bete-Borschtsch mit französischem Fleischpastetchen
- Im dunklen Colberg-Bier geschmorte, mit Speck gefüllte Schweinshaxe

KALTES BUFFET

- Lachs-Tatar mit Beilagen auf geröstetem Roggenbrot
- Thunfisch-Tataki, Algensalat und Sojasauce
- Röllchen vom gebratenen Roastbeef mit Gemüse-Julienne und Austernpilzen, Vinaigrette
- Gepökelter und geräucherter Schweinerücken mit Vitello-Tonnato-Sauce, Kapern
- Rindfleischsalat mit Mungobohnensprossen
- Salat mit geräuchertem Hähnchenfilet, Caesar-Dressing
- Bunte Blattsalate
- Langsam gegartes Hähnchenfilet
- Kirschtomaten
- Eingelegte rote Zwiebel
- Salatgurke
- Griechischer Feta
- Geröstete Sonnenblumenkerne
- Thunfisch in Kräutermarinade
- Grüne Bohnen mit Vinaigrette
- Gebackener Lachs mit Zitrone
- Leicht geräucherte Kräuterbutter
- Hausgebackenes Brot
- Schmalz aus eigener Herstellung

SÜßES BUFFET

- Hausgemachter Apfelkuchen
- Crème brûlée mit Orange und Zimt
- Kokos-Panna-Cotta mit Kirschen
- Mini-Quarkbällchen
- Joghurtkuchen mit Aprikosen

GETRÄNKE

OPEN BAR (OHNE LIMIT)

Auswahl an alkoholischen
und alkoholfreien Getränken:

Wodka, Weißwein und Rotwein, Whisky,
Bier, Rum, Gin, Säfte und Softdrinks
(ausgenommen frisch gepresste Säfte)
Kaffee und Tee