

# Silvestermenü

Rutschen Sie mit uns kulinarisch ins Neue Jahr 2012.



Prosecco mit Lantenhämmer Waldhimbeerlikör

\*\*\*

Ameuse Guele

\*\*\*

Erlesene Blattsalate in Mango-Chilidressing,  
mit gebratenem Wachtelkotelett  
und sautierten Kräutersaitlingen

\*\*\*

Kartoffel-Trüffelcappuccino

\*\*\*

Filet von der Roten Meerbarbe, gegrillt mit Olivenöl und  
frischem Rosmarin auf Steinpilz-Parmesanrisotto

\*\*\*

Cassis Sorbet mit Champagner

\*\*\*

Rinderfilet Wellington mit Sauce Bearnaise,  
rahmigen Gratinkartoffel und glasierten Bundmöhrrchen

\*\*\*

Süße Träumereien

\*\*\*

Espresso mit hausgemachten Pralinen

€ 59,- pro Person

*Reservierung erforderlich!*

*Arca Verde*

Am Tiergarten 1

94315 Straubing

Telefon: 09421 / 7 03 91 65

info@arcaverde.de

www.arcaverde.de



# Silvestermenü

Rutschen Sie mit uns kulinarisch ins Neue Jahr 2012.

www.arcaverde.de

Reservierung erforderlich!

*Arca Verde*

Am Tiergarten 1 • 94315 Straubing • Telefon: 09421 / 7 03 91 65 • info@arcaverde.de

Prosecco mit Lantenhämmer Waldhimbeerlikör

\*\*\*

Ameuse Guele

\*\*\*

Erlesene Blattsalate in Mango-Childressing,  
mit gebratenem Wachtelkotelett  
und sautierten Kräutersaitlingen

\*\*\*

Kartoffel-Trüffelcappuccino

\*\*\*

Filet von der Roten Meerbarbe, gegrillt mit Olivenöl und  
frischem Rosmarin auf Steinpilz-Parmesanrisotto

\*\*\*

Cassis Sorbet mit Champagner

\*\*\*

Rinderfilet Wellington mit Sauce Bearnaise,  
rahmigen Gratinkartoffel und glasierten Bundmöhrrchen

\*\*\*

Süße Träumereien

\*\*\*

Espresso mit hausgemachten Pralinen

€ 59,- pro Person