

## Silvester Galamenü

Gruß aus der Kleinhuis' Küche

\*\*\*\*\*

Pikantes Thunfischtatar  
auf Rettich-Sojabohnensalat mit Pflaumenschaum und  
Butterbrioche

\*\*\*\*\*

„Steinbutt, Flusskrebs, Safran“  
Nordsee Steinbuttconsommé mit Safranfäden  
und luftigen Flusskrebsenocken

\*\*\*\*\*

Klosterbiersorbet

\*\*\*\*\*

Seesaiblingsfilet  
auf Blutwurstravioli mit Majoran-Luft

\*\*\*\*\*

Im Ganzen rosa gebratener Hirschrücken  
auf cremigem Pfifferling-Kräuterrisotto und Granatapfelsoße

\*\*\*\*\*

„Kleinhuis Variation“  
Whiskytrüffel, Kürbiskern, Limettentropfen

EUR 129,00

## Vegetarisches Silvester Galamenü

Gruß aus der Kleinhuis' Küche

\*\*\*\*\*

Dreierlei Gemüsemousse  
mit pikanter Williams-Christbirnenmarmelade  
an Wildkräutersalat mit Blüten

\*\*\*\*\*

„Herrenpilze“  
Steinpilzconsommé  
mit Maronenklößchen und schwarzen Nüssen

\*\*\*\*\*

Klosterbiersorbet

\*\*\*\*\*

Offene Ravioli mit Kürbis, Schwarzwurzel und Feige  
an Majoran-Luft

\*\*\*\*\*

Buchweizen-Kräuterrisotto  
mit bunter Beete und Steckrüben

\*\*\*\*\*

„Kleinhuis Variation“  
Whiskytrüffel, Kürbiskern, Limettentropfen

EUR 129,00