

# Silvester 2017

im **SCHONDORFER**

**Glas Champagner** 7,50

oder

**Champagner-Cocktail**

(Champagner, Birne, Grenadine, wie ein Biss in eine vollreife Birne) 8,00

## Vorspeisen

**Rahmsuppe von Ammersee-Krebsen** und frischem Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen, 6,50  
oder mit Einlage von Garnelen, 8,50

**Feinschmeckervorspeise**

kleines Lachs-Tartar & Garnelenspieß vom Grill mit Mango-Currydipp,  
dazu gebratener Kartoffel-Kräutertaler an buntem Salatbouquet, 13,50

**Silvester Vorspeisenteller**

3 Stk. Datteln im Speckmantel mit pikanter Sauce,  
3 Stk. Garnelen im Öl (frische Kräuter, Chili und Knoblauch),  
gebackener Schafskäse mit Honig-Feigensauce, 13,50

**Kleine Salat-Variation** im Trüffeldressing mit zarten Rinderlenden-Fetzen vom Grill,  
orientalisch-erotisch gewürzt, 12,50

**Zitronensorbet mit Prosecco**, 5,00

## Hauptgerichte

**Zarte argentinische Rinderlenden-Medaillons** vom Grill in kräftiger Sherry-Trüffelsauce,  
dazu gebratene Kartoffel-Kräutertaler und Pfannengemüse, 20,50

**Medaillons vom Kalbsrücken** in Orangensauce mit einem Hauch von Schokolade,  
dazu hausgemachte Nudeln und Pfannengemüse, 22,50

**'Surf & Turf'**, Medaillon von der argentinischen Rinderlende und Garnelenspieß vom Grill  
mit Sauce Hollandaise, dazu gebratene Kartoffel-Kräutertaler und Pfannengemüse, 23,50

**Variation vom**

**Ammersee-Zander** (Fischerei Ernst, Utting) rösch auf der Haut gebraten und **Red Snapperfilet vom Grill**,  
dazu Basmati-Wildreis, dazu Sauce Hollandaise und frisches Pfannengemüse, 22,50

## Nachspeisen

a la carte

Reservierung im Restaurant, unter 08192-1400 oder [www.schondorfer.de](http://www.schondorfer.de)