

Silvestermenü

I

Burrata Pesto^{a,d,k}

eine Burrata, Tomatenconfit, Rucola, Oliven, Basilikum, Pinienkerne, Basilikum Pesto, Olivenöl und Balsamico

oder

Caponata Siciliana^{a,d,e,k,i}

Gewürfelte und gebratene Aubergine frische Gemüse, köstliche Tomaten, Pinienkernen, Rosinen, Stangensellerie und Pane Carasau (knuspriges Brot aus Sardinien)

oder

Bruschetta mit Stracciatella^{a,d,k,i}

cremiges Stracciatella, Tomatenconfit, bunte Cherrytomaten und Pesto alla Genovese, frisches Basilikum auf knusprigem Sauerteigbrot

oder

Arancini Siciliani^{a,d,i}

Drei frittierte Arancini (sizilianische Reisbällchen) gefüllt mit Pecorino Käse
feine Tomatenbasilikumsauce

II

geschmorte Rinderbäckchenⁱ

Feige, Möhre, Cherrytomate, Portwein-Feigen-Sauce
Süßkartoffelmousse

oder

Fischvariationⁱ

Doradenfilet, Lachsfilet, 2 Großgarnellen

III

Tiramisu^{a,d,i,k}

Mascarponecreme auf Bisquit mit Amaretto

oder

Crème Brûlée^a

mit Kokosaroma

Preis pro Person 63,00

**Ihre Hauptgangauswahl teilen Sie uns bitte telefonisch unter 0351 89 51 88 90,
Montag bis Freitag von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr bis zum 15.12.2025 mit.**

Anzahlung 20,00 € pro Person, umgehend nach der Reservierung.

GK Gastronomie und Handels GmbH & Co. KG
Volksbank Dresden-Bautzen eG
IBAN: DE40850900003200861000
BIC: GENODEF1DRS

Zusatzstoffe:

1	mit Geschmackverstärker (n)	2	mit Farbstoff (en)
3	chininhaltig	4	mit Konservierungsstoff (en)
5	koffeinhaltig	6	mit Antioxidationsmittel (en)
7	mit Süßungsmittel	8	enthält eine Phenylalaninquelle
9	geschwärzt (schwarze Oliven)	10	Sulfite
11	gewachst		

Allergene:

a. Eier;	f. Sesamsamen;	l. Senf;
b. Fisch;	g. Schwefeldioxid und Sulphite;	m. Sojabohnen;
c. Krebstiere;	h. Erdnüsse;	n. Weichtiere
d. Milch;	i. glutenhaltiges Getreide;	
e. Sellerie;	J. Lupine;	
g. Schwefeldioxid und Sulphite;	k. Schalenfrüchte;	