

# Fundus

## Silvesterspeisekarte 2024

### Vorspeisen

Rote Bete Suppe mit Kartoffel-Stroh d,a	9,50
Französische Fischsuppe mit Safran, Edelfischen und Parmesan-Brotchips	14,50
Ziegenkäse gratiniert mit Honig und Sesam, Rote Bete, Rucola-Salat und Feigensenf a,b,d,f	19,50

### Hauptspeisen

Wildkräutersalat mit Maracujadressing, Garnelen und Granatapfelkernen	19,50
Mezzelune mit Walnuss-Feigen-Füllung, Gorgonzola Sauce und Tomatensugo a,b,d	20,50
Kabeljaufilet mit Kürbis-Risotto mit Spargelbrokkoli und Weißwein-Safran-Sauce a,d	28,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren a,b	28,50
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Zwiebel-Bratkartoffeln und kleinem Salat a,b,d,f,g	29,50
Hirschrücken in Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Schwarzwurzelkompott und Pommes Macaire a,d,f,p	33,50

### Desserts

Weisse Mousse au Chocolat mit Kirschragout und Frischen Beeren	10,50
Hausgemachtes Tiramisu mit Fruchtsauce und Beeren b,d	11,50
Zimtparfait mit Amaretto-Kirschen c, d,g	12,50
Käseauswahl mit Tafeltrauben und verschiedenen Berg-Rohmilchkäsen c,a,g	18,50
Zusatzportionen / Brot, Bratkartoffel oder Butter	3,50

# Fundus

## Menü

Französische Fischsuppe mit Safran,  
Edelfischen und Parmesan Brotchips

\*\*\*

Hirschrücken in Kirsch-Pfeffer Sauce  
mit Schwarzwurzelkompott und Pommes Macaire

\*\*\*

Zimtparfait mit Amaretto Kirschen

\*\*\*

**55,00 pro Person**

**Wir wünschen einen guten Rutsch in ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr!**

### Zusatzstoffe

1) Farbstoff	2) Konservierungsstoff	3) Antioxidationsmittel	4) Phosphat
5) koffeinhaltig	6) chininhaltig	7) mit Süßungsmittel	8) enthält eine Phenylalaninquelle
9) enthält Sulfite			

### Allergene

a) Weizen/Gluten	b) Hühnerei	c) Erdnüsse	d) Kuhmilch/Laktose
e) Mandeln	f) Sellerie	g) Senf	