



# BORGERFORENINGEN SILVESTERMENÜ

2015/2016



## EMPFANG

- Sekt mit Rhababersaft oder Orangensaft



## SUPPE

- Rinderkraftbrühe mit Gemüsebrunoise



## VORSPEISE

- Pochierter Wildlachs mit Nordseekrabben und Ketakaviar an Dijonsenf-Dillsauce
- Marktfrische Blattsalate und Cherrytomate mit Himbeer-Walnussdressing
- Frisches Baguette und Butter



**NUR €42.00 PRO PERSON**

Inkl. Empfangsgetränk & Kaffee

Anfragen an  
[info@restaurant-borgerforeningen.de](mailto:info@restaurant-borgerforeningen.de)  
oder 0461 2 33 85

Weitere Informationen unter  
[www.restaurant-borgerforeningen.de](http://www.restaurant-borgerforeningen.de)



## HAUPTGANG

- Gegrilltes Husumer Rinderfilet mit Pfefferrahmjus und Sauce Hollandaise
- Geschmorte frische Champignons und Rote Zwiebel
- Grüne Bohnen im Speckmantel und gefüllte Grilltomate
- Buntes geschmortes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffel



## DESSERT

- Creme Brulee mit Früchten
- Kaffee mit Digestiv

LASST DIE KORKEN KNALLEN.