

# Das Jahresende auf Can Davero 2012

## **Liebe Gäste und Freunde des Hauses,**

auch dieses Jahr möchten wir mit kulinarischen Genüssen abschließen und würden uns sehr über Ihren Besuch freuen. Wir bitten um Anmeldung, zum gewünschten Menü, bis *15.12.2012* unter [info@candavero.de](mailto:info@candavero.de) oder per Telefon 637 4757 20.

### **25.12.2012**

Hausgebeizter Lachstatar auf Rucola-Avocado Salat und  
Kartoffelküchlein

\*\*\*

Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Klößen

\*\*\*

Frischer Mandelkuchen

### **26.12.2012**

Gänseleber auf Gurken Ingwer Chutney

\*\*\*

Entenbrust auf Orangen Chili mit hausgemachten Knödeln

\*\*\*

Torte aus Schokoladenmouse

### **29.12.2012**

Vitello aus der Gänsebrust auf Apfelkapern Thunfischpüree

\*\*\*

Marinierte Lammschulter mit Kräutergnocchi  
und gebratenem Rosenkohl

\*\*\*

Limetten Parfait mit Cava

### **31.12.2012 Sylvester**

Baccalau auf frischem  
Kichererbsenpürè mit Safran

\*\*\*

Mit Datteln, Pinienkernen und Feigen gefüllte Poulardenbrust  
Auf gebackenem Couscous

\*\*\*

Kokos-Limettensüppchen mit Riesengarnele

\*\*\*

Marinierter Seeteufel oder mariniertes Rinderfilet  
an Cherrykartoffeln und Ingwer- Karottenlinguine

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenmouse auf Mandelkuchenteig  
Mit einen Ragout von der Williams Birne

*Menüpreis am 25./26./29.12.2012*  
*Menüpreis am 31.12.2012*

*39,50 € p.P incl. Aperitif*  
*79,50 € p.P incl. Begrüßungssekt*