

SILVESTERMENU

2025/2026

APERITIF

AMUSE GUEULE

1 PERLGRAUPEN-SCHAUMSUPPE

WILDLACHS & ZANDER ROULADE | WURZELGEMÜSE

2 DREIERLEI VON DER WACHTEL

PORTWEIN JUS | GETRÜFFELTES BRÜSTCHEN |
GEBRATENES KEULCHEN | POCHIERTES WACHTELEI |
GELBE & ROTE BÊTE PURÉE | SÜSSKARTOFFEL

3 HAUSGEMACHTES SORBET

CHAMPAGNER-QUITTE

4 ROSA HIRSCHKALBSRÜCKEN IM KAFFEE-SPEKULATIUS MANTEL

SCHLEHENSOSSE | PETERSILIENWURZELPURÉE |
GEMÜSEBOUQUET | MANDEL-KARTOFFEL-BIRNE

5 VARIATION VON DER WILDEN HEIDELBEERE

EIS | SCHOKO-CRUMBLE | KUMQUAT

MITTERNACHTSSNACK



Vegetarisches Menü

APERITIF

AMUSE GUEULE

1 PERLGRAUPEN-SCHAUMSUPPE

WURZELGEMÜSE | WIRTSCHAFTS-ROULADE

2 ROTE BÊTE RISOTTO

KÜRBIS | GEMÜSE-FRÜHLINGSROLLE

3 HAUSGEMACHTES SORBET

CHAMPAGNER-QUITTE

4 TRÜFFELSPINAT

POCHIERTES EI | MANDEL-KARTOFFEL-BIRNE |
TRÜFFELSCHAUM

5 VARIATION VON DER WILDEN HEIDELBEERE

EIS | SCHOKO-CRUMBLE | KUMQUAT

MITTERNACHTSSNACK

BEGINN MIT APERITIF 17 UHR | 115.- JE MENÜ

Eine Absage der Reservierung ist bis 7 Tage vor der Veranstaltung
möglich. Danach sowie bei Nichterscheinen berechnen wir den vollen
Menüpreis. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Winter

SILVESTER HOTEL-ARRANGEMENT

→ www.restaurant-landhotel-winter.de