



MÜNCHNER HOF

SILVESTER 2023

Erst mal zum Aufwärmen – Der Gruß aus der Küche
Zweierlei Suppen mit verschiedenen Einlagen



Dreierlei Tatar

von Lachs, Rind und roter Bete
mit ofenfrischem Schwarzbrot und Salz-Zitronen-Butter
-auf dem Holzbrett serviert-

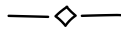


Getrüffeltes Schaumwein-Parmesanrisotto
mit Grünkohlchips



Wieder zum Abkühlen:

Champagner auf hausgemachtem Zitronensorbet
mit Limettenchips



Surf & Turf

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit Black-Tiger-Garnelenspieß in kräftiger Rotweinsauce

oder

Pochierter Huchen in Weißweinsauce
mit Joghurt-Meerrettich-Dip

mit Kartoffelgratin
und in Butter geschwenktem Wintergemüse



Dessertvariation

Luftiges Schokosoufflé mit gebrannten Mandeln,
marinierter Portwein-Birne, Spekulatiuscreme mit Schokodrops
und weißem Schokomousse mit Granatapfel
-auf dem Holzbrett serviert-

Menü pro Person € 85,-

Zum Menü empfehlen wir:

Grauburgunder | Keth (Rheinhessen) | 0,75L | € 26,-
Merlot | Ipsmiller (Österreich-Weinviertel) | 0,75L | € 34,-
etwas feierlicher: Moët & Chandon Brut Impérial | 0,75L | € 140,-
unsere Sektempfehlung: SAN MARZANO LIBOLL | 0,75L | € 29,-