

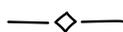


MÜNCHNER HOF



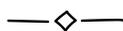
SILVESTER 2024

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



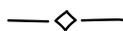
Vorspeisen-TRIO

Roastbeef - Tonnato Style, Forellenmousse mit rotem Pfeffer und
Hirschschinken mit Preiselbeer-Creme,
dazu gibt's knuspriges Ofenbrot
-auf dem Holzbrett serviert-



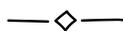
Schwarze Tagliatelle

mit Schwarzwurzelstreifen, auf Parmesan-Sauce,
getoppt mit einer Black Tiger Garnele und Kaviar



Wieder zum Abkühlen:

Champagner auf hausgemachtem Himbeersorbet
mit Rosmarinrand



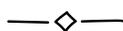
Black Angus Filet

mit Fondant-Kartoffeln, Brokkolini und kräftiger Rotweinjus,
verfeinert mit Trüffel

oder

Filet vom Stör

an getrüffeltem Kartoffelstampf, mit Brokkolini und feinem Chardonnay-Schaum



Süße Vielfalt

Pistazien-Tiramisu, ofenwarme Brownies, Schokoladenpraline mit weißem
Schokoladen-Passionsfrucht-Mousse
-auf dem Holzbrett serviert-

Menü pro Person € 99,-

Zum Menü empfehlen wir:

Sauvignon Blanc | Weingut Studier | 0,75L

Chardonnay | Weingut Migsich | 0,75L

Blauer Zweigelt Klassik | Weingut Migsich | 0,75L

Primitivo Salento | Weingut Capoforte | 0,75L

etwas feierlicher: Moët Ice & Chandon Brut Impérial | 0,75L

unsere Sektempfehlung: SAN MARZANO LIBOLL | 0,75L