MÜNCHNER HOF

SILVESTER 2026

Empfang auf der Terrasse:
Begrüßungsdrink - Prosecco oder Glühwein
am Stehtisch beim wärmenden Feuerkorb

—◇—

Zum Aufwärmen - Der Gruß aus der Küche
Zweierlei Suppen mit verschiedenen Einlagen

—◇—

Dreierlei aus dem Rauch
Entenbrust | Lachs | Ziegenkäse
dazu gibt's knuspriges Ofenbrot
-auf dem Holzbrett serviert-

—◇—

Steinpilz-Ravioli,
Trüffelbutter | Parmesan | geröstete Haselnuss

—◇—

Zum Abkühlen:
Hausgemachtes Sorbet | Champagner

—◇—

Beef Wellington
Kartoffelpavé | wilder Brokkoli | Babykarotten | Rotwein-Salbei-Jus

oder

Bodenseefelchen
Kartoffelpavé | wilder Brokkoli | Safran-Sauce

—◇—

Dessert-Variation
Warmes Schokoladensoufflé | Pistazieneis | Espresso-Martini-Shot | Glühweinkirschenkompott

Zum Menü empfehlen wir:

Sauvignon Blanc | Weingut Studier | 0,75L | € 32,-
Weißburgunder Winterbach | Weingut Ellwanger | 0,75L | € 28,-
Merlot Klassik | Weingut Ipsmiller | 0,75L | € 34,-
Primitivo Salento | Weingut Capoforte | 0,75L | €34,-

etwas feierlicher: Moët & Chandon Ice Impérial | 0,75L | € 145,-
unsere Sektempfehlung: SAN MARZANO LIBOLL | 0,75L | € 34,-