



MÜNCHNER HOF

SILVESTER 2022

In Butter geschwenkte Jakobsmuscheln
auf Mousse von Roter Beete und Cassis,
Wildkräuter und Piniencrumble

Hausgemachte Linguine aus dem Parmesanlaib
mit Trüffel oder Salbei

Rinderfilet, sous vide gebraten
in feiner Jus
oder
Filet vom Lachs
mit Joghurt-Meerrettich-Dip

auf Maroni-Graupenrisotto und winterlichem Ofen - Gemüse

Rübli-Törtchen
mit weißer Schokoladencreme
und Passionsfrucht-Champagner-Shot

Menu pro Person € 75

inklusive Gruß aus der Küche und Begrüßungsdrink

Restaurantzeiten: 19:00 - 02:00Uhr