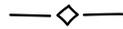


# MÜNCHNER HOF

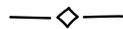
## SILVESTER 2023

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

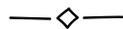


### Dreierlei Tatar

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

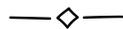


Getrüffeltes Schaumwein-Parmesanrisotto  
mit Grünkohlchips



### Wieder zum Abkühlen:

Champagner auf hausgemachtem Zitronensorbet  
mit Limettenchips



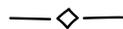
### Surf & Turf

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,-