



## Silvester – Menü 2024

### *Aperitif*

Le Grand Petit  
Schloss Sommerhausen  
Frankensekt Flaschengärung

*Gebratene Wachtel und Kalbsbries  
auf Rahmlauch an Wachtelspiegelei*

*Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Pistazienstrudel und Käsestange*

*Saiblingsfilet vom Grill  
auf Hummersoße mit Safranrisotto*

*Himbeersorbet  
mit Sekt aufgegossen*

*Filetsteak vom Angus Rind auf Rotwein-Schalottensoße  
mit Gemüse vom Markt und Kartoffelkrapfen*

*Dessertteller St. Silvester*

*0.30 Uhr Neujahrssuppe*

**Beginn: 19 Uhr**