



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