

# Silvestergala

## Menu 2024 / 2025

Amuse Bouche  
Tatar vom Weideochsen  
im Markknochen



Marinierter Thunfisch  
mit eingelegtem Rettich  
in Limetten-Sud & Koriander Öl



Steinpilz-Consommé  
mit Schweinebauch Dumpling



Norwegische Jakobsmuschel, in Butter gebraten  
mit Schwarzwurzel-Ragout, Trüffelsabayon  
& frisch gehobeltem Alba-Trüffel



Knusprige Täubchen-Brust  
auf Petersilienwurzel-Püree,  
Apfel-Jus & glacierten Erbsen



Granatapfel-Sorbet



Medaillon vom Bretonischen Steinbutt,  
in Riesling pochiert,  
mit Beurre Blanc, Sautierten Samthauben  
& kleinem Gemüse dazu rote Beete Risotto



Schokoladen-Pekan Törtchen  
mit Portwein-Kirschcoulis & halbgetrockneten Physalis

### Nach-Mitternacht- Küchenparty

Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut, Kartoffelsuppe mit Wienerle,  
Gulaschsuppe, Austernbuffet, Mediterranes Grillgemüse,  
Käsebrett, Räucherlachs, Krabbencocktail, ofenfrisches Brot & Brezeln

inklusive einem Glas Champagner zum Aperitif,  
einem international bekannten Opern-Ensembles, der Tanzband „Cocktail“.  
Gemeinsam begrüßen wir das Neue Jahr auf dem Hotel-Dach.

**Menü 215,00**

Beginn 18.30 Uhr