

Silvestergala

Menu 2022 / 2023

Amuse Bouche

Quiche Lorraine mit Schwarzwälder Rohschinken



Ceviche vom Kingfish

*mit frischem Limettensaft und Olivenöl mariniert,
mit Koriander, Mango, Chili und roter Zwiebel
an Avocado - Mousse*



Zitronengras – Kokossüppchen mit gebratener Jakobsmuschel



Wachtelbrust „Winzerin Art“

auf Champagnerkraut

mit glacierten Trauben, Speckstreifen und Buttercrôutons



Bratapfelsorbet mit Calvados



Barbarie Entenbrust -rosa gebraten-

an einer Orangensauce,

mit Gemüse vom Markt und Kartoffel-Trüffelpüree



Cappuccino Crème brûlée

mit Amaretto – Eispraline

Nach-Mitternacht- Küchenparty

mit französischer Rohmilchkäseauswahl, Austernbuffet, geräucherter Lachs und Forelle

Currywurst, Parmaschinken mit Melone, Kartoffelsuppe mit Wienerle,

Chili con Carne mit roten Bohnen

inklusive einem Glas Champagner zum Aperitif

Menü 196.00

Beginn 18.30 Uhr

Hotel Hirschen

Breisgauerstraße 47/ 79110 Freiburg

www.hirschen-freiburg.de / info@hirschen-freiburg.de

Telefon: 0761 / 8977690