

HEILIGABEND MENÜ

Menü

Terrine von der gebeizten Lachsforelle
im gelben Karottenmantel an Feldsalat

~

Pastinakencremesuppe
mit Kräuterschaum und getrüffelten Croutons

~

Rosa gebratene Entenbrust
an Mandarinensauce, dazu Roulade von Kartoffeln,
Roter Bete und Pecannuss sowie
glasierten Vichy-Karotten

~

Mascarpone-Amarettini-Creme
mit karamellisierten Äpfeln auf Brownieboden

4 Gänge - 110 €

Vegetarisches Menü

Gazpacho-Cremetörtchen
mit Quinoa an Kräutercreme, Feldsalat und Vinaigrette

~

Pastinakencremesuppe
mit Kräuterschaum und getrüffelten Croûtons

~

Rote-Bete-Buchweizenbratling
auf Selleriepüree,
dazu getrüffelte Kartoffelpraline
im Aschemantel

~

Mascarpone-Amarettini-Creme
mit karamellisierten Äpfeln auf Brownieboden

4 Gänge - 100 €





BAYERISCHER HOF
OBERSTAUFEN
★★★★

SILVESTER MENÜ

Menü

Ziegenquarktörtchen
mit San Daniele Schinken

~

Klare Tomatenessenz
mit Eierstich

~

Ravioli mit Lachs auf Blattspinat
an Zitronen-Basilikum-Sauce

~

Birnensorbet
mit Muskat und Sekt

~

Rinderfilet mit Kürbiskern-Granola
mit Barolo-Jus, Kartoffelgratin
und ofengeröstetem Kürbis

~

Dessertbuffet

6 Gänge - 135,- €

Vegetarisches Menü

Ziegenquarktörtchen
mit mariniertem Wintergemüse

~

Klare Tomatenessenz
mit Eierstich

~

Ravioli mit Ratatouille auf Blattspinat
an Zitronen-Basilikum-Sauce

~

Birnensorbet
mit Muskat und Sekt

~

Portobellopilz „Rossini“
mit Pfefferschäum und
Trüffel-Parmesan-Crumbles

~

Dessertbuffet

6 Gänge - 120 €

2026
FROHES NEUES JAHR