



BAYERISCHER HOF
OBERSTAUFEN
★★★★

Heiligabend 2023

Menü

Greyerzer Käsecreme
auf Pumpnickel mit Rauchmandeln,
Feigensenf und Bündnerfleisch

~

Tomatenessenz
mit in Asche gewälzter
und getrüffelter Kartoffelpraline

~

Gebratene Entenbrust
mit Orangensauce, Süßkartoffelpüree
und jungem Mais

~

Lebkuchen-Crème Brûlée
mit Glühweinsauce und
Lolly von der Williams Christ Birne

4 Gänge - 110,- €

Vegetarisches Menü

Greyerzer Käsecreme
auf Pumpnickel mit Rauchmandeln,
Feigensenf und gedünsteten Steinpilzen

~

Tomatenessenz
mit in Asche gewälzter
und getrüffelter Kartoffelpraline

~

In Sesam gebratener Tofu
mit Orangensauce, Süßkartoffelpüree
und jungem Mais

~

Lebkuchen-Crème Brûlée
mit Glühweinsauce und
Lolly von der Williams Christ Birne

4 Gänge - 100,- €

FROHE

Weihnachten



BAYERISCHER HOF
OBERSTAUFEN
★★★★

Silvester 2023

Menü

Polenta mit Gorgonzolanocke
mit Romana Salat und Pastrami

~

Oxtail mit Gemüsestreifen
und Grana Padano Küchlein

~

Papillon von Rotzunge und Lachs
mit Sepia-Nudeln auf Safransauce

~

Cassis Sorbet mit Sekt

~

Gebratener Kalbsrücken
auf Tymianjus mit Pilz-Kartoffelroulade
und Patissonkürbis

~

Cremig knuspriger Jahresausklang
mit Frucht und Schokolade

6 Gänge - 110,- €

Vegetarisches Menü

Polenta mit Gorgonzolanocke
und Romana Salat und mariniertes Melone

~

Minestrone
mit Sepia-Nudeln, und Safransauce

~

Gebratener Pak Choi
mit Sepia-Nudeln und Safransauce

~

Cassisorbet mit Sekt

~

Quinoa Bratling
mit Zucchini und Karotte auf Tymianjus
mit Pilz-Kartoffelroulade und Patissonkürbis

~

Cremig knuspriger Jahresausklang
mit Frucht und Schokolade

6 Gänge - 100,- €



HAPPY NEW YEAR