

Silvester Menü 2024

(gemeinsamer Empfang um 18:00 Uhr,
Menü 18:30 Uhr)

feinste Handarbeit aus unserer Hofbäckerei
warmes Krustenbrot, Kartoffelbrioche | Salzbutter | Röstzwiebelbutter

~~~~~

Appetit Anreger  
Gruß aus der Küche

~~~~~

gebeizter Wolfsbarsch
Apfel-Karamell-Chutney | Walnuss | Staudensellerie

~~~~~

geschmorte Kalbsbacke  
Trüffeljus | Kartoffel | Möhre

~~~~~

fermentiertes Erdbeersorbet
Stippmilchcreme | Pumpernickel

~~~~~

Rehrücken unter einer Zwiebelkruste  
Preiselbeerjus | Rosenkohl | Serviettenknödel

~~~~~

Törtchen von Mandarine und Schokolade
Macadamia | kandierte Minze

*Preis pro Personen (ohne Weinbegleitung) 99,50 €
Preis pro Person (mit Weinbegleitung) 139,50 €*

*Bitte beachten Sie, dass unser Haus um 22.45 Uhr schließt, damit unsere
Mitarbeiter/-innen auch die Möglichkeit haben, mit ihren Familien
und Freunden auf das neue Jahr anstoßen zu können!*

*Wir bitten um rechtzeitige Reservierung unter 02597-6964241 oder
hofhotel@hofhotel.de*

Silvester Menü 2024

(gemeinsamer Empfang um 18:00 Uhr,
Menü 18:30 Uhr)

feinste Handarbeit aus unserer Hofbäckerei
warmes Krustenbrot, Kartoffelbrioche | Salzbutter | Röstzwiebelbutter

~~~~~

Appetit Anreger  
Gruß aus der Küche

~~~~~

gebeizter Wolfsbarsch
Apfel-Karamell-Chutney | Walnuss | Staudensellerie

~~~~~

geschmorte Kalbsbacke  
Trüffeljus | Kartoffel | Möhre

~~~~~

fermentiertes Erdbeersorbet
Stippmilchcreme | Pumpernickel

~~~~~

Rehrücken unter einer Zwiebelkruste  
Preiselbeerjus | Rosenkohl | Serviettenknödel

~~~~~

Törtchen von Mandarine und Schokolade
Macadamia | kandierte Minze

*Preis pro Personen (ohne Weinbegleitung) 99,50 €
Preis pro Person (mit Weinbegleitung) 139,50 €*

*Bitte beachten Sie, dass unser Haus um 22.45 Uhr schließt, damit unsere
Mitarbeiter/-innen auch die Möglichkeit haben, mit ihren Familien
und Freunden auf das neue Jahr anstoßen zu können!*

*Wir bitten um rechtzeitige Reservierung unter 02597-6964241 oder
hofhotel@hofhotel.de*