

Silvester Menü 2026

(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

~~~~~

in Pfeffer gebratene Riesengarnele
Mandarine | Büffelmozzarella | Rauke | Basilikum

~~~~~

Essenz von Steinpilzen  
Kerbel- Profiteroles

~~~~~

Blutorangen- Minz- Sorbet

~~~~~

rosa gegarter Hirschkalbsrücken  
Haselnusskruste | Wacholder- Portweinjus | gestovter Wirsing |  
Sellerie- Kartoffelpüree

~~~~~

Pralinenmousse | Chili- Ananaskonfit | Pistazieneis

Preis pro Person (ohne Weinbegleitung) 99,50 €
Preis pro Person (mit Weinbegleitung) 149,50 €

*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 2026

(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

~~~~~

in Pfeffer gebratene Riesengarnele
Mandarine | Büffelmozzarella | Rauke | Basilikum

~~~~~

Essenz von Steinpilzen  
Kerbel- Profiteroles

~~~~~

Blutorangen- Minz- Sorbet

~~~~~

rosa gegarter Hirschkalbsrücken  
Haselnusskruste | Wacholder- Portweinjus | gestovter Wirsing |  
Sellerie- Kartoffelpüree

~~~~~

Pralinenmousse | Chili- Ananaskonfit | Pistazieneis

Preis pro Person (ohne Weinbegleitung) 99,50 €
Preis pro Person (mit Weinbegleitung) 149,50 €

*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*