

Gala Menü am 31. Dezember 2024

Beginn 18:00 Uhr | Sektempfang & Fingerfood

Amuse Bouche

„Überraschung aus der Küche“

„Zweierlei Tatar vom Tuna und Lachs“

~ asiatisch trifft klassisch ~

Avocado | Mango-Chilli-Chutney |
Riesengarnele | Kräuterbaguette

Bisque de Homard ~ feines Hummersüppchen ~

goldbraune Jakobsmuschel | Kresse

Chiemsee-Zander auf der Hautseite gebraten

an einem leichten Knoblauchsüßchen

Wintergemüse | frische Rosmarinocchi

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet

an Schalottenjus | Petersilienwurzelcreme |

wilder Brokkoli | Babykarotte

Dessertvariation

Apfel-Topfenknödel | Mandelparfait | Mousse au Chocolat

€ 90 (Getränke exkludiert)



Bitte beachten Sie, dass wir an diesem Tag ausschließlich unser Gala-Menü anbieten,
à la carte Bestellungen sind nicht möglich.
Letzte Getränkebestellung um 21:30 Uhr | Wir schließen wie gewohnt um 22:00 Uhr.

Wir freuen uns auf Sie! Ihre Familie Minholz mit Team