

Landhotel Gasthof Huber

Silvester-Gala-Menü



Reservieren Sie **Bitte** frühzeitig den Tisch Ihrer Wahl!

Wir **bieten** Ihnen wieder unser **traditionell exklusives Silvester-Gala-Menü**
mit **wahlweise**
Vier oder Sieben Gängen an. (**Bitte nur auf Vorbestellung!!!**).

Liebe Gäste,

wenn sie bei uns unser **4. oder 7.-Gang Silvester-Gala-Menü** buchen,
gehört ihnen ihr Tisch den ganzen Abend.

Unsere **Besonderheit** an diesem Abend ist, dass wir **ab 18Uhr** für Sie da sind,
egal wann Sie in dieser Zeit ihre Reservierung in Anspruch nehmen.

Sie alleine entscheiden wann es beginnt,
wie lang Sie sich für jeden Gang Zeit lassen werden
und wann sie es stilvoll beenden möchten.

Wir sind für sie da, gerne auch bis ins neue Jahr 2020.

Bitte Reservieren Sie frühzeitig den Tisch Ihrer Wahl !!!

Ihr Silvester Service- und Küchen-Team freut sich auf Sie.

4 Gänge 40,00 €

Amuse geule (kleine Vorspeise vom Haus)

Filet von der Kissinger **Bachforelle** und eine mit Rosmarinhonig lackierte **Maishähnchenbrust** an
Erbsenpüree mit **Radieschenmousse**, **Pflücksalat** und Orangen-Balsamico-Dressing

Currycremesuppe vom **Bauernhofgockel** mit **Riesengarnele** im Sesammantel und Reiscracker

Sous vide gegart

Filet vom Kalb in Portwein mit Kürbiskernkruste
und Steinacher Lammrücken im knusprigen Rosmarinmantel mit Knoblauchjus
und Filet vom Seeteufel mit Tomaten und Basilikum überbacken

(Sie können diese Kombination natürlich auch frei auswählen.)

Zu allen Hauptgängen reichen wir glasiertes **Wurzelgemüse** und jungen **Zwiebellauch**,
Kräuterkartoffel-Bröselmarr'n, **Trüffelrisotto** und gebratene **Kurkumanudeln**.

Desserteller „Sankt Silvester“
Lassen Sie sich überraschen!

Landhotel Gasthof Huber

7 Gänge 54,00 €

Amuse geule (kleine Vorspeise vom Haus)

Filet von der Kissinger **Bachforelle** und eine mit Rosmarinhonig lackierte **Maishähnchenbrust** an **Erbsenpüree** mit **Radieschenmousse**, **Pflücksalat** und Orangen-Balsamico-Dressing

Currycremesuppe vom **Bauernhofgockel** mit **Riesengarnele** im Sesammantel und Reiscracker

Souffliertes **Lachschnitzel** mit **PetersilienwurzelsöÙe** auf **Lila Kartoffelpüree**

prickelndes **Fruchtsorbet** (mit **und** ohne Alkohol)

Sous vide gegart

Filet vom Kalb in Portwein mit Kürbiskernkruste

und Steinacher Lammrücken im knusprigen Rosmarinmantel mit Knoblauchjus

und Filet vom Seeteufel mit Tomaten und Basilikum überbacken

(Sie können diese Kombination natürlich auch frei auswählen.)

Zu allen Hauptgängen reichen wir glasiertes **Wurzelgemüse** und jungen **Zwiebellauch**, **Kräuterkartoffel-Bröselschmarr'n**, **Trüffelrisotto** und gebratene **Kurkumanudeln**.

Desserteller „Sankt Silvester“

Lassen Sie sich überraschen!

GroÙe **Käseausbuffet** mit Butter und verschiedenen Brotvariationen

Für **Kinder** bieten wir Ihnen natürlich unsere **Kinderkarte**.
Ihre **Sonderwünsche** erfüllen wir gerne.

1. Januar 2020 geöffnet !

Betriebsurlaub

ab **2. Januar** bis einschließlich **30. Januar 2020**

Unser Hotel ist während des Betriebsurlaubes geöffnet !!!

