

Silvester Menü 2025

(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

~~~~~

Mousse vom Meerrettich
frittierte Rote Bete | Walnuss | Feldsalatsauce

~~~~~

gedämpfter Wolfsbarsch  
Sellerie | Kräuter | Beurre blanc

~~~~~

Himbeersorbet
Sekt | Petersilienwurzel

~~~~~

rosa gegartes Roastbeef  
Trüffeljus | Flower Sprouts | Kartoffelgratin

~~~~~

Törtchen von Kaffee und Schokolade
Nussbiskuit | Blutorangeneis

*Preis pro Personen (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 2025

(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

~~~~~

Mousse vom Meerrettich
frittierte Rote Bete | Walnuss | Feldsalatsauce

~~~~~

gedämpfter Wolfsbarsch  
Sellerie | Kräuter | Beurre blanc

~~~~~

Himbeersorbet
Sekt | Petersilienwurzel

~~~~~

rosa gegartes Roastbeef  
Trüffeljus | Flower Sprouts | Kartoffelgratin

~~~~~

Törtchen von Kaffee und Schokolade
Nussbiskuit | Blutorangeneis

*Preis pro Personen (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*