

# Silvestermenü 2024

Im Landgasthof Tobi bei Linneweber



Einlass ab 18:00 Uhr

Gemeinsamer Start des Menüs um 19:00 Uhr

Zur Begrüßung Aperitif inkl.

Gruß aus der Küche

1.

*Amuse-Bouche*

*Gänsepratine mit Preiselbeer-Konfit*

2.

*Vorspeise*

*Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und jungem Salat*

3.

*Zwischengang*

*Rastinaken-Premesuppe mit Schinkenknusper*

4.

*Fischgang*

*Gebratenes Saiblings-Filet auf geröstetem Blumenkohlpüree mit Schnittlauch Öl*

5.

*Fleischgang*

*Zweierlei vom Rind an Portweinreduktion mit glasierten Baby-Karotten  
& Maronengnocchi*

6.

*Käse*

*Getrüffeltes Brie de Meaux mit Feigen-Chutney und Fruchtbrot*

7.

*Dessert*

*Überraschung*

*Menüpreis 99,00 Euro*

*Unsere Weinbegleitung zum Menü: Fragen Sie gern unser Servicepersonal!*

*49,00 pp.*