

# **Silvestermenü 2021/22**

**im Seehaus Schreyegg**

## **Panoramasaal**

### **Aperitif**

**St. Silvester-Champagner**

**Gruss aus der Küche**

\*

**Hummerparfait**

Garnelen Ceviche / Avocado / Limone / Basilikum /

\*\*

**Weisse Tomaten Essenz**

Thunfischtatar / Kaviar

\*\*\*

**Spaghettini Trüffel**

Trüffelscamorza / Wintertrüffel

\*\*\*\*

**Seeteufel**

Süßkartoffel / Erbse / Champagner

\*\*\*\*\*

**Birne**

Sorbet/ Zartbitter -Lack

\*\*\*\*\*

**Kalbsfilet**

Steinpilz – Kräuter – Lardo-Mantel /

Erdäpfel Baumkuchen / Honig –Thymian – Baby Karotte

\*\*\*\*\*

**Blutorange**

Variation von der Blutorange

\*\*\*\*\*

**Käse schließt den Magen**

Taleggio & Roche Baron / Schüttelbrot / gebackene Feige

**€ 189,00 p.Person**

**01.30 Uhr Neujahrs-Morgen**

**Neujahrs-Weisswürste / Breze / Fass-Bier**

**Silvesterparty in unserer Bar**

**mit DJ Thomas Engelmann & BAR-Chef : Stefan Weerasinghe**

# **Silvestermenü 2021/22**

**im Seehaus Schreyegg**

**Fischerstube & Salett 1**

**Gruss aus der Küche**

\*\*\*

**ZaunerS-Beef Tartar**

Trüffelschmand / Brioche/ Wachtelei/ Wintertrüffel

**oder**

**Hummerparfait**

Garnelen Ceviche / Avocado /Limone / Basilikum /

\*\*

**Weisse Tomaten Essenz**

Thunfisch Tatar / Kaviar

\*\*\*

**Birne**

Sorbet/ Nuß-Crunch

\*\*\*

**Seeteufel**

Süßkartoffel / Erbse / Champagner

**oder**

**Roastbeef**

Getrüffeltes Kartoffelmus / Marktgemüse v.Grill/ BBQ-Chili-Glace

**oder**

**Kalbsfilet**

Steinpilz – Kräuter – Lardo-Mantel /

Erdäpfel Baumkuchen / Honig –Thymian – Baby Karotte

\*\*\*

**Blutorange**

Variation von der Blutorange

**oder**

**Käse schließt den Magen**

Taleggio & Roche Baron / Schüttelbrot / gebackene Feige

**€ 99,00 p.Person**

**01.30 Uhr Neujahrs-Morgen**

**Neujahrs-Weisswürste / Breze / Fass-Bier**

**Silvesterparty in unserer Bar**

**mit DJ Thomas Engelmann & BAR-Chef : Stefan Weerasinghe**