



Silvestermenü 2020
Gasthof Scharfe Kurve

Beginn 18 Uhr / Ende 22 Uhr

70 € pro Person

Anzahl Personen:

Liebe Gäste, wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir seit 2018 jegliche Nutzung von Feuerwerken in unserem Haus untersagen (auch Tischfeuerwerke)! Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Person	Suppe		Hauptgang		
	Steinpilzconsommé	vegetarisch	Fleisch	Fisch	vegetarisch
1.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Das Menü begleiten wir mit den passenden Weinen sowie Wasser (Bier und Sekt sind auch möglich)
 Spirituosen und Heißgetränke sind exklusive!

Wegen der gesetzlichen Verordnungen dürfen nur maximal 10 Personen an einem Tisch sitzen!
 Sie wünschen einen sicheren Heimweg??? Dann sprechen Sie uns an!

1. Gang Lachsrollchen an einem Salatbukett mit einem Orangendressing

2. Gang Steinpilzconsumé mit Rinderstreifen Schnittlauch und Paprika

3. Gang panierte Hähnchenbrust gefüllt mit einer Gemüse-Parmesan-Füllung mit
 Speckbohnen und Möhrenstampf

Kabeljau im Kräuterbierteig mit Tomatensalat und Herzogin Kartoffeln

Wirsingroulade gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse an einer
 Velouté und Pariser Kartoffeln (vegetarisch)

4. Gang kandierter Obstsalat mit einer zweierlei Mousse und einem Himbeersorbet