



Silvester- und Neujahrsmenü (31.12. – 01.01.)

Menüs und Variationen von Vorspeisen nur auf Vorbestellung bis zum 30.12.2020. Unser Silvester- und Neujahrsmenü kann entweder direkt zum Verzehr oder auch vakuumiert zum Erwärmen (mit detaillierten Zubereitungsanleitung – ca. 15 min) zum späteren Verzehr bestellt werden. Die Hautgerichte können jederzeit bestellt werden.

Menü

**Hausgeräucherter Zarlachs mit Pestkartoffelsalat
und Kräuterschmand**

**48 Std geschmorte Kalbshaxe (Mager)
mit Wirsing, Butterkarotten und Semmelknödelscheiben**

**Geeister Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster**

Preis p.P. 39,00 €

Variationen von Vorspeisen

**Nordseekrabbencocktail
Räucherlachs und Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
Rindertatar
Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum
Kalbstafelspitzscheiben mit Schnittlauch-Radieschen-Vinaigrette
Gäneschmalz
Baguette
1 Flasche Riesling Nr. 9 vom Weingut Tina Pfaffmann aus der Pfalz**

Preis für 2 Personen 49,00 €

Hauptgerichte

½ Hähnchen mit Pommes frites und Salat	10,00 €
Jägerschnitzel mit Pommes frites und Salat	14,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Salat	18,00 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Salat	20,00 €
Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersauce, Rösti und Salat	22,50 €

Zum Anstoßen

1 Flasche Champagner Vve Pelletier & Fils Brut U20,00 €

Abholzeiten

von 11.30 – 14.00 Uhr und von 17.00 – 20.30 Uhr

Bitte denken Sie an eine Transportbox (Korb, Karton o.ä.)

Tel.: 06056/1592

www.zum-spessarttor.de