

# GRÜNER WALD

HOTEL | KULINARIK | TAGUNG | EVENT

## Silvestermenüs 2025

**Alte Baiz**  
*Gourmet*

**GRÜNER WALD**  
LANDGASTHOF

 **PHOENIX**  
BRÄU & RÖCKSTÜELE

Mit Stil und Genuss in das neue Jahr.

# Alte Baiz

## *Gourmet*

### SILVESTERMENÜ 2025

La Miche | Butter | Dip

#### Amuse Bouche

\*\*\*

#### Balik Lachs Tsar Nicolaj

La Ratte Kartoffel | Schmand | Schnittlauchöl | Kaviar-Vinaigrette

\*\*\*

#### Getauchte Jakobsmuschel von Roderick Sloan

Gegrillter Lauch | Bio Eigelb | Yuzu Sesam | Kalamansi Beurre Blanc

\*\*\*

#### Bretonische Rouget Barbet trifft Herzmuschel

Muschelsud | Safran | Basilikum | Artischocke

\*\*\*

#### Crêpinette vom Stubenküken

Trevisana | Speck | Blutorange | Shiitakepilze

\*\*\*

#### Roastbeef vom Kagoshima Wagyu Rind A5

Aubergine | Miso | Wasabi | Gemüse | Kracker

\*\*\*

#### Gurkensorbet

Borretsch Kresse | Gin Tonic

\*\*\*

#### Gekühlte Clementine mit Ingwer

Mandelkrapfen | Thaibasilikum | Champagnereis

#### Petit Fours

Cannelés Bordelais | Pistazien Macaron | Olivenöl Gummibärchen

Menupreis pro Person 265,00 €

Weinbegleitung (6x 0,1l) pro Person 135,00 €

Bitte beachten Sie, am Silvesterabend wird in der Alten Baiz nur das oben genannte Menü serviert. Beginn des Menüs 19:00 Uhr.

Eine Reservierung ist erforderlich:

reservierung@gruenerwald.de oder Tel. 07234 / 80 69 520



# GRÜNER WALD

## LANDGASTHOF

### SILVESTERMENÜ 2025

#### Amuse Bouche

#### **Marinierter Blauflossenthunfisch**

Palmherzen | Bergamotte | Amaranth |  
Brunnenkresse | Buttermilch

\*\*\*

#### **Bretonische Jakobsmuschel**

Risotto | Blattpetersilie | Kaviar | Champagner Beurre Blanc

\*\*\*

#### **Gebratene Wachtel**

Weißer Bohnen | Speck | Junger Spinat | Röstzwiebel

\*\*\*

#### **Geschmortes Kalbsbäckle**

Gänseleber | Sellerie | gegrillter Lauch | Périgord Trüffel

\*\*\*

#### **Geeiste Quitte**

\*\*\*

#### **Komposition von Mohn, Cassis und Feige**

#### **Cannelés Bordelais**

Menüpreis pro Person 165 €

Weinbegleitung (5x 0,1l) pro Person 65,00 €

Bitte beachten Sie, am Silvesterabend wird im Landgasthof nur das  
oben genannte Menü serviert. **Beginn des Menüs 18:00 Uhr.**

Eine Reservierung ist erforderlich:

[reservierung@gruenerwald.de](mailto:reservierung@gruenerwald.de) oder Tel. 07234 / 80 69 520



**PHOENIX**  
**BRÄU & RÖCKSTÜBLE**



## **Silvestermenü 2025**

Brot Butter & Dip

Heimischer Feldsalat

Brombeer-Vinaigrette | Kracherle | Wacholderschinken

\*\*\*

Fleischfondue mit Brühe

Rindersteakhälfte | Schweinefilet | Putenbrust  
Ciabatta | La Ratte Kartoffel | Kräuterseitlinge | Wilder Brokkoli  
Avocadodip | Kräuterquark | Cocktailsauce  
Kräuterbutter

\*\*\*

American Cheesecake

Eingelegte Zwetschgen | Punschsauce | Haselnusseis

Menüpreis pro Person 65,80 €

Bitte beachtet das wir am Silvesterabend im Phoenix Bräu- & Rockstühle nur das oben genannte Menü servieren. Beginn des Menüs ist 18:00 Uhr.

Eine Reservierung ist erforderlich:

reservierung@gruenerwald.de oder Tel. 07234 / 80 69 520

Rocking New Year!