



GRÜNER WALD

HOTEL | KULINARIK | TAGUNG | EVENT

Silvestermenüs 2025

Alte Baiz
Gourmet

GRÜNER WALD
LANDGASTHOF

 **PHOENIX**
BRÄU & RÖCKSTÜBLE

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 | Kräcker

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

Weiße 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 oder Tel. 07234 / 80 69 520



Silvestermenü 2025



Brot Butter & Dip

Heimischer Feldsalat

Brombeer-Vinaigrette | Kracherle | Wacholderschinken

Fleischfondue mit Brühe

Rindersteakhüfte | 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- & Rockstüble 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