



PFÄFFENKELLER®

silvestermenü 2020

apéro

haussekt mit einer kleinen überraschung

starter

„kalt geräuchertes“ forellenfilet (klemmbach) | brioche

vorspeise

luft maispoularde | land kalbshaxe | wasser zander

zwischen gang

zitrone | basilicum

hauptgang varianten

rinderfilet | kartoffelgratin | herbsttrompeten-cognacsauce (alc) | glacierte
karotten

oder

lachs- und zanderrückenfilet | champagnersahneweisskraut | kartoffel

dessert

das thema ist ganz in weiss (mehr verraten wir nicht)

friandise

süsse verführung zum kaffee oder espresso

willkommen im 2021 - mit unserem haussekt begrüßen wir das neue jahr

traditioneller mitternachtsimbiss

hausmacher gulaschsuppe mit feinem brot - natürlich vom pfaffenkeller

menüpreis pro person 150 € inkl. des sekts und kaffee. das menü können sie nur auf reservierung erhalten und beginnt für alle um 19.30 uhr. für vegetarier stellen wir auf anfrage gerne ein komplett vegetarisches menü zusammen.

herzlich willkommen und e guete wünscht ihnen das ganze pfaffenkellerteam

als küchencher garantiere ich, dass alle produkte frisch und aus der region, sowie selbst zubereitet werden. wir haben keinerlei e-, farb oder konservierungsstoffe. unser essen ist fair, frisch, ehrlich und sauber.

hotel restaurant pfaffenkeller, rathausstrasse 9, 79400 wollbach
montag und dienstag ruhetag +49 (0)7626 977429-0 www.pfaffenkeller.de