



PFÄFFENKELLER®

silvestermenü 2017

apéro

haussekt mit einer kleinen überraschung

starter

kalbshaxe | erbsenmousse

vorspeise

steinpilzconsommé à la maison

zweite vorspeise

avocado | lachs | limette

zwischen gang

campari-orange-sorbet

hauptgang varianten

perlhuhnbrust | steinpilze | haussauce | sellerie-kartoffelmousse

oder

kabeljau | kurbiskerne | hokkaidokürbis | kurbiskernöl

dessert

bayrische crème à la chef - fruchtig begleitet

friandise

süsse verführung zum kaffee oder espresso

2018

willkommen im 2018 - mit unserem haussekt begrüßen wir das neue jahr 2018

traditioneller mitternachtsimbiss

hausgemachte 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 euro-toques grand chef 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
mittwoch bis samstag 18 - 22 uhr, sonntag 12 - 14 und 18 - 22 uhr
montag und dienstag ruhetag +49 (0)7626 977429-0 www.pfaffenkeller.de