

SILVESTER-KÜCHENPARTY

Begrüßungscocktail

„Secco | Cassis“

„Zum Aperitif“

Tramezzini | Frischkäse | Cashew
Tramezzini | Trüffelcreme | Panchetta
Gebackene Garnele
Pflaumen im Speckmantel

Getränke

Weine

Grauburgunder - trocken
Weingut Keth – Rheinhessen

Merlot Rosé
Weingut Keth - Rheinhessen

Simsalabim - trocken
Spätburgunder | S t. Laurent | Cabernet Sauvignon | Regent
Weingut Ellermann-Spiegel Pfalz

Softgetränke

Mineralwasser
Coca-Cola | Coca-Cola Light | Fanta | Spezi
Schweppes Bitter Lemon | Tonic Water
Apfelsaftschorle

Biere

Licher Pils vom Fass
Bitburger alkoholfrei
Benediktiner
Benediktiner Hefeweizen dunkel
Licher Weizen alkoholfrei
Licher Natur Radler alkoholfrei

Kaffee

Espresso | Kaffee Crema | Cappuccino

„Zur Mitternacht“

Neujahrsspekt zum Anstoßen

„Ihre musikalische Begleitung“

Es spielt für Sie
aus Bad Nauheim
das

Duo Shanaka Perera & Lathi

• Getränkepauschale bis 02.00 Uhr inklusive
• Einlass ist ab 18.30 Uhr

Silvester 2022/2023

„Altbewährtes zu Beginn“

Pikanter Curryaufstrich | Gesalzene Butter | Kürbiskerne | Brotauswahl

„Als Erstes in unserer Hessenstube“

Feldsalat und Rucola
Dressing-Auswahl | Croutons | Parmesan

„Die Küchencrew“

Amal Hakimzade

Auszubildender Koch 3. Lehrjahr

Hirschessenz | Cashewkern-Nocken

Elias Sönke Keil

Auszubildender Koch 2. Lehrjahr

Beef Tatar
Vollkorn-Crostini | Wachtelei

Manuel Winter

Auszubildender Koch 3. Lehrjahr

Geflämmte & gebeizte Winter-Lachsforelle
Wasabi-Creme | Wakame-Algensalat

Yannick Jonas Peter

Commis de Cousine Gardemanger

Morchelknödel
Spitzkohl | Maronencrumble

Julian Ufer

Chef Tournant

Winterkabeljaufilet
Fregola Sarda | Tomaten-Kapernsud | Speckchip

Christian Beyer

Chef Entremetier

Gebackene Kalbshaxe
Steckrübe | Flower-Sprouts

Christopher Martin

Sous Chef

Mit Barbecue-Lack lackiertes Angus Rind
Kürbis^{hoch3} creme | eingeweckt | geschmort
Kresse | Feldsalat

Stefan Brodt

Küchenchef und Eurotoques-Chef

Gebeizte Entenbrust
Sesam-Karotten | Erdnüsse | rahmige Maiscreme

• Getränkepauschale bis 02.00 Uhr inklusive
• Einlass ist ab 18.30 Uhr

Silvester 2022/2023

„DIE PATISSERIE-CREW“

Sonja Velte
Patissier

Marit Pepler
Commis de Cuisine

*Cheesecake | Blaubeeren | Tonkabohnen-Eis
Crepes-Pistaziencremetörtchen | Orangenragout
Zweierlei Schokoladenmousse | Beeren*

„Mitternachtsimbiss“

in der Hessenstube

Mitternachtskrapfen

Käse – Lauchsuppe

Französisches Käsebrett | Feigensenf | Trauben

Angemachtes Mett | Speckplatte | Meerrettich | Essiggemüse

Brotauswahl

• Getränkepauschale bis 02.00 Uhr inklusive
• Einlass ist ab 18.30 Uhr

Silvester 2022/2023