



# Silvestermenü

*Zum Jahresausklang laden wir Sie ein, innezuhalten und zu genießen.  
Unser Silvestermenü verbindet ausgewählte regionale Produkte mit handwerklicher Küche –  
für einen genussvollen Abend in guter Gesellschaft.*

## ZUM EMPFANG

*Ein Glas Sekt oder Sekt-Orange*

\*\*\*

## VORSPEISE

*Gegrillte Zucchini auf Aubergine und Tomate,  
kombiniert mit Lachs und Avocado, fein umhüllt im Noriblatt*

## SUPPE

*Cremige Waldpilzsuppe mit feinen Röstaromen*

## HAUPTGANG

*Zart geschmorte Entenkeule und rosa gebratene Entenbrust  
mit klassischem Rotkohl, Brezelknödeln  
und einer Portwein-Zwetschken-Sauce*

## DESSERT

*Schwedisch Royal  
Marzipanmousse mit fruchtiger Himbeersauce  
und einem cremigen Kern aus Vanillecreme  
auf lockerem Biskuitknödel*

\*\*\*

## AM TISCH

*Eine Flasche Mineralwasser (0,7 l) für zwei Personen  
sowie feine süße und salzige Knabbereien*

## NACH MITTERNACHT

*Herzhafte Sauerkrautsuppe nach Oma´s Rezept*

*Wir wünschen einen schönen Abend  
sowie Gesundheit und Glück für das neue Jahr  
Jozef, Tatjana & Wirtshaus Grubhof Team*

31.12.2025  
19.30 Uhr



Preis pro Person  
€ 78,-