

Alt Lohbrügger Hof

— HAMBURG —

SILVESTERMENÜE



2017 / 2018

Wählen Sie vorab aus einem von vier 4-Gang-Menues und genießen Sie den Silvesterabend in unserem Restaurant von 18:00 bis 22:00 Uhr bei stilvollem Ambiente!

Karten sind im Vorverkauf im Hotel erhältlich
Eine rechtzeitige Reservierung wird empfohlen
Um festliche Abendgarderobe wird gebeten

Hotel Alt Lohbrügger Hof e.K. Inhaber: Jan-Hendrik Ohl Leuschnerstraße 76 D-21031 Hamburg
Tel: +49 40 739 600-0 Fax: +49 40 739 0010 Email: hotel@altlohbrueggerhof.de www.altlohbrueggerhof.de

Alt Lohbrügger Hof

— HAMBURG —

SILVESTERMENUE 2017

im Restaurantbereich von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

APERITIF zum EMPFANG

VORSPEISE

LEICHT GERÄUCHERTER KABELJAU

mit Blumenkohl Panna Cotta, Rote Beete, Quinoa Vinaigrette, und Kürbistrudel

* * * *

SUPPE

WILDCONSOMMÉ

mit gezupftem Fleisch, Gemüse, Topfen Klößchen und Kräuter-Crêpe

* * * *

MENUE I

Trilogie von Wald und Feld

mit

GLASIERTE TRANCHE VOM HIRSCHFILET, Hasenkeule im Knusperblatt und Rehmaultasche
dazu Pilze, Feige und Rosenkohlpüree

MENUE II

KALBSRÜCKEN AUF CREMIGEM TRÜFFELRISOTTO

mit Madeirasauce, Spitzkohlwickel und glacierten Schwarzwurzel

MENUE III

FILET VOM EISMEERSAIBLING

dazu cremiger Buchweizen, Pastinake und pikantem Grünkohl, Rotweinjus

MENUE IV

STEINPILZPOLENTA AUF MANGOLD

auf buntem Tomatenragout,
dazu Scamorza und Sauerkirschreduktion

* * * *

DESSERT

DUETT VON SCHOKOLADE MIT TARTE UND MOUSSE

dazu Birnenragout, Sanddornsorbet und gebackener Mango „Bonbon“

Menüpreis pro Person

€ 54,90