

# SILVESTERMENUE



## 2020 / 2021

Stilvoll den Silvesterabend feiern  
mit einem 4 Gang Menue  
im Restaurant Alt Lohbrügger Hof  
von 18:00 bis 22:00 Uhr

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](mailto:hotel@altlohbrueggerhof.de) [www.altlohbrueggerhof.de](http://www.altlohbrueggerhof.de)

# SILVESTERMENUE 2020

von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

## APERITIF zum EMPFANG

### VORSPEISE

#### BÜNDNERFLEISCH

mit Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Nuss, Brioche, Birne und Linsenvinaigrette

\* \* \* \*

### SUPPE

#### GETRÜFFELTE TOPINAMBURSUPPE

mit knuspriger Kalbshaxe

\* \* \* \*

### MENUE I

#### TRANCHE vom HIRSCHRÜCKEN

dazu Rotkohlpüree, Kastanie, Kürbismarmelade,  
Blutwurst im Kartoffelmantel und Kirschjus

### MENUE II

#### In MADEIRA geschmorte OCHSENBACKE

mit kleinem Gemüse, Steckrübe im Nussmantel, Steinpilzjus,  
Trüffelravioli und Rotweingrauben

### MENUE III

#### FLAMBIERTE JACOBSMUSCHELN

mit Kürbiskernrisotto, Apfel, eingekochten Schalotten und geräuchertem Joghurt

### MENUE IV

#### KNUSPRIGER SÜSSKARTOFFEL-STRUDEL

auf Auberginenkaviar, geschmolzener Tomate und gegrilltem Fenchel

\* \* \* \*

### DESSERT

#### ZITRONENTARTE mit BAISER überbacken

dazu Quittenkompott, Sanddornsorbet, Holunder und Schokoladen-Mousse

Menüpreis pro Person

**€ 62,90**