ZUR POST

ALTÖTTING

Hotel – Restaurant – Bar

Herzlich Willkommen zu unserem

# Silvesterball

2026 I 2027

# Silvestermenü 1
# Klassisch

**ERSTER GANG**

**Terrine von der confierten Ente**

Mango-Vinaigrette | Passionsfruchtschaum | essbare Blüten | Brioche

***

**ZWEITER GANG**

**Hausgemachter Kaisergranat-Raviolone**

cremige Bisque | Schnittlauchöl

***

**DRITTER GANG**

**Sorbet vom grünen Apfel**

Zitrone | Sekt

***

**HAUPTGANG**

**Kalbsfiletmedaillon mit Madeirasauce**

Kartoffelpavé | in Butter gebräunter Rosenkohl

***

**DESSERT**

**Schwarzwälder Kirsch – neu interpretiert**

Zartbitterbrownie | Sahne-Vanille-Mousse | Kirschwasser-Kirschen | Sauerkirschgel

# Silvestermenü 2
# Vegan

## ERSTER GANG

**Carpaccio von der gebackenen Roten Bete**

Tofucreme | Walnüsse | Zitrusvinaigrette

***

## ZWEITER GANG

**Hausgemachter Kürbis-Raviolone**

Lauchcreme | Schnittlauchöl

***

## DRITTER GANG

**Sorbet vom grünen Apfel**

Zitrone | Sekt

***

## HAUPTGANG

**Gebratenes Selleriesteak mit Sauce**

Kartoffelpavé | gebräunter Rosenkohl

***

## DESSERT

**Schwarzwälder Kirsch – neu interpretiert**

Zartbitterbrownie | Vegane Sahne-Vanille-Mousse | Kirschwasser-Kirschen | Sauerkirschgel