

Silvester, 31. Dezember

Genießen Sie eine „Kulinarische Reise um die Welt“

Lassen Sie das Jahr gemütlich ausklingen und freuen Sie sich auf einen schönen Rutsch ins neue Jahr!

Beginn 18.30 Uhr mit zahlreichen Vorspeisen und besonderen Suppen, einem tollen Hauptgang-Bufferet – vom gegrillten Lachsfilet bis zum irischen Lammragout mit Schwarzbier – und einem außergewöhnlichen Dessertteller.

Bis 20.30 Uhr mit Tischmusik, danach Musik mit der Tanz- und Partykapelle „Voyage“.

Zum Jahreswechsel erwartet Sie ein Glas Sekt und unser schönes Hirschfeuerwerk.

Pro Person 69,90 Euro, zzgl. Getränke*

Sichern Sie sich
jetzt Ihre Karten!




Hirsch
seit 1720
Das Ellwanger Landhotel

Familie Hald - Maierstraße 2 - 73479 Ellwangen-Neunheim

T 07961 9198-0

www.hirsch-ellwangen.de

F 07961 9198-70

kontakt@hirsch-ellwangen.de

Unser Silvesterbuffet 2019

Suppen

- Kraftbrühe vom Tafelspitz mit schwäbischen Maultaschen & Wurzelgemüse
- Waldpilz-Cremesuppe mit Knoblauch-Croutons, Schnittlauch & Speck



Vorspeisen

- „Caprese“ mit Tomate, Mozzarella & Basilikum
- „Caesars Salad“ mit Salatherzen, Hähnchenbrust, Parmesan & Croutons
- marinierter Ziegenkäse aus Rattstadt mit jungem Lauch, Roter Bete & Pinienkernen
- rosa gegrilltes Roastbeef mit Remoulade
- Thailändische Frühlingsrollen mit süß-scharfem Dip
- Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oregano & roten Zwiebeln geb. Calamaretti mit Knoblauch Aioli
- Chinesischer Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Peperoni & Zitrone
- Variation von geräucherten Fischen mit Dill-Creme & Senf
- Mexikanische Tortillas mit Rindfleisch, Käse und Bohnen

Hauptspeisen

- Gebratene Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse & Basilikum-Gnocchi
- gegrilltes Lachsfilet auf Gurken-Senf-Gemüse mit Rote Bete Reis
- Schwäbischer Gustigut Jungbullen-Sauerbraten mit Apfel-Rotkohl & Serviettenknödeln
- gegrillte Dorade auf Paprika-Fenchel-Gemüse & kleinen Kräuterkartoffeln
- Gemüsemaultaschen auf Rahm-Sauerkraut & Röstzwiebeln
- Pulled Pork mit Cole Slaw, BBQ-Dip & Süßkartoffel-Pommes
- Irisches Lammragout mit Schwarzbier, Bohnen, Kümmel & Kartoffelrösti
- Vegane Rote Bete Gnocchi mit wildem Brokkoli, Walnüssen & Champignons
- Gefülltes Mini-Gemüse mit Bulgur, Linsen & Ziegenfrischkäse
- „Krosse Spitzärschle“ mit Pflaumen, Mandel, gegrilltem grünem Salat & Spätzle

Dessert

„Süßer Schneeball“ mit Nashi-Birne, weißer Schokolade & Kokosnuss-Sorbet