



Silvestermenu 2016

GASTLICHKEIT · GESCHICHTE · GENUSS

Backmulde-Silvestermenü 2016

Amuse Bouche

* * *

Gebratener Kaisergranat und Kalbskopf in knusprigem Mantel mit Rucola und Zitronenvinaigrette

* * *

Kraftbrühe von Meeresfrüchten mit Koriander und Jakobsmuschelravioli

* * *

Perlhuhnbrust auf Lebercrostini mit Sherryjus und Trauben

* * *

Rinderfiletsteak mit Artischocken und Ragout von getrockneten Tomaten dazu Püree von violetten Kartoffeln

* * *

Birnencarpaccio mit Cassis Sorbet auf Schokoladenstreuseln

5-Gang-Menü inkl. Aperitif EUR 92,-- | 4-Gang-Menü (ohne Perlhuhnbrust) inkl. Aperitif EUR 83,-- | Gerne bieten wir Ihnen auch eine Weinbegleitung zum Menü an EUR 33,--
Beginn um 18:30 Uhr mit dem Sektempfang, Ende 23:30 Uhr

Gasthaus Backmulde, Hotel · Zepf und Schneider GmbH · Schiffgasse 11 · 69117 Heidelberg
Tel 06221/53 66-0 · Fax 06221/53 66-60 · www.gasthaus-backmulde.de · info@gasthaus-backmulde.de

