

Sylvester 2017 im Steg Sieben

Drei exklusive Menues für Sylvester 2017, nur gültig am 31.12.2017.

Sie möchten reservieren?

So geht's!

Menue wählen

(auf [Webseite](#)
oder als [pdf-Download](#))

Anrufen und Tisch reservieren

+49 (0) 72 31 / 154 05 86

Bestellung im Haus bestätigen/bezahlen

Vorbeikommen und Menue bezahlen.
(Getränke werden bequem am
Sylvesterabend beglichen)

Den Abend genießen

Kommen Sie an Sylvester zu uns und
genießen Sie den Jahresausklang in
unserem Haus, wir freuen uns auf Ihren
Besuch!

Öffnungszeiten über die Feiertage

24.12.17

Geschlossen

25.12.17

Geschlossen

26.12.17

17.30 - 23.00 Uhr

31.12.17

17.30 - 23.00 Uhr

1.01.18 - 7.01.18

Geschlossen

1. MENÜ

Menue one

KLEINER GEMISCHTER SALATTeller MIT ESSIG ÖL VINAIGRETTE

KARTOFFELCREMESUPPE MIT BACON UND CROÛTONS

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT COLESLAW UND EINER FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHMDIP

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT VANILLEEIS

55.- €

2. MENÜ

Menue two

WINTERLICHER FELDSALAT AN ZITRONENVINAIGRETTE MIT GEBRATENEN JACOBSMUSCHELN UND GARNELEN

KÜRBISCREMESUPPE

LACHSFILET MIT PARMESAN - KRÄUTERKRUSTE DAZU RATATOUILLEGEMÜSE UND PETERSILIENKARTOFFELN

PASSIONSFRUCHTSORBET

58.- €

3. MENÜ

Menue three

GEMISCHTER ANTIPASTITELLER MIT PULPOSALAT

RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE, MARKKLÖßCHEN UND GEMÜSEJULIENNE

LAMMRÜCKEN AN LEMBERGERJUS MIT PRINZESSBOHNEN IM SPECKMANTEL UND
ROSMARINKARTOFFELN

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE MIT SCHOKOLADENEIS

62.- €

4. MENÜ

Menue four

WINTERLICHER FELDSALAT MIT WALNUSSDRESSING UND CROÛTONS

RUCOLA - KARTOFFELCREMESUPPE MIT GEHOBELTEM PARMESAN

KÜRBIS - GRAUPOTTO MIT GORGONZOLA UND SALBEI - WALNÜSSEN

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE MIT SCHOKOLADENEIS

52.- €