# Silvesterabend 2025

Liebe Gäste der Bestenheider Stuben,

wir freuen uns sehr, diesen besonderen Abend gemeinsam mit Ihnen zu verbringen. Das vergangene Jahr war voller schöner Begegnungen und kulinarischer Momente, für die wir Ihnen von Herzen danken möchten.

Genießen Sie unser Silvestermenü, lassen Sie sich verwöhnen und starten Sie mit uns genussvoll in das neue Jahr.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen – und einen wunderbaren Silvesterabend!

## Ihre Gastgeber

Alexander Wald & Markus Klein

Küchenchef Lars Häfner | Restaurantleitung Nina Hammerle

sowie das gesamte Team der Bestenheider Stuben

## Öffnungszeiten an Silvester

**Küche** 17:30 – 21:00 Uhr | **Restaurant** 17:30 – 00:00 Uhr | **Hotelbar** 16:00 – Open End

# Speisekarte

Wir bitten um Verständnis, dass wir am Silvesterabend
keine Umbestellungen entgegennehmen können

## Suppe & Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Hummer-Mais-Süppchen \| Riesengarnele | 9,90 |
| Gebeizter Wildschweinrücken \| Rote Beete \| Schwarze Nüsse | 13,90 |
| Feldsalat \| Kartoffel-Kräuterdressing \| Granatapfel \| Brotchips | 9,60 |
| Gemischter Beilagensalat | 6,30 |

## Hauptgerichte

| | |
|---|---|
| Tagliatelle im Trüffelrahm \| Parmigiano Reggiano \| frischer Trüffel | 26,90 |
| Gegrillte Riesengarnelen \| Tagliatelle \| Hummer-Mais-Sauce \| Gegrillter Mini-Mais | 28,60 |
| Seeteufel \| Perlgraupen \| Erbsen \| Coco-Bohnen | 34,90 |
| Geschmorte Schweinebäckchen \| Kartoffelpüree \| Speckbohnen | 23,80 |
| Rumpsteak \| Bratkartoffeln \| Röstzwiebeln \| Zitronen-Pfefferbutter | 33,70 |
| Duett vom Rinderrücken & gebackener Praline \| Sauce Périgourdine \| Nussbutterpüree \| Mini-Brokkoli | 39,80 |

## Dessert

| | |
|---|---|
| Tarte au Chocolat \| hausgemachtes \| Tonkabohneneis | 10,80 |
| Je Kugel Eis **Tahiti-Vanille \| Dunkle Valrhona-Schokolade \| Tonkabohne** mit frischen Früchten | 3,20 |

*Gericht in veganer oder vegetarischer Variante verfügbar  vegetarisch  vegan

Eine separate Karte zu Zusatzstoffen & Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal. Alle aufgeführten Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Silvestermenü

## Aperitifempfehlung

CY 1986 | Chardonnay Brut Sekt | trocken | Weingut Helmstetter | Franken

48 Monate Hefelagerung | Voluminös & feine Perlage – quasi ein fränkischer „Champagner"

0,1l 8,50

## 6 Gänge Menü

Amuse-Gueule

***

Gebeizter Wildschweinrücken | Rote Beete | Schwarze Nüsse

***

Hummer-Mais-Bisque | Riesengarnele

***

Tagliarini | Trüffelrahm | Parmigiano Reggiano

***

Seeteufel | Perlgraupen | Erbsen | Coco-Bohnen

***

Duett vom Rind | Rinderrücken & gebackene Praline
Sauce Périgourdine | Nussbutterpüree | Mini-Brokkoli

***

Tarte au Chocolat | Tonkabohneneis

***

Kleiner Mitternachtssnack

• Menü-Bestellung bis **spätestens 19:00 Uhr** möglich •

| Menüpreis | Weinbegleitung |
|---|---|
| 94 € p.P. | 49 € p.P. |

• Zu jeder gebuchten Weinbegleitung gibt es um 24 Uhr ein Glas Crémant zum Anstoßen •

Crémant de Loire Rosé | Excellence Brut | trocken | Weingut Ladubay | Frankreich