

*Malerwinkel*  
*Silvester Menü 2017 / 2018*

*Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust – Eisweingelee*  
*Mousse von der Entenleber - Granatapfel*  
\*\*\*

*Steinpilzcappuccino*  
*Blätterteiggebäck*  
\*\*\*

*Wildfanggarnele*  
*Mango – Duftreis - Wasabischaum*  
\*\*\*

*Birnensorbet - Cremant*  
\*\*\*

*Zweierlei vom Kalbsrücken*  
*Sherryessenz*  
*Wintertrüffel*  
*Süßkartoffel – Gemüse - Souffle*  
\*\*\*

*Ananas - Cocostörtchen*  
*Jameika Rum*  
*Mascarponecreme*  
*Litschieis – Caipirinha*  
\*\*\*

*Französisches Käsebrett mit feinen Aromen*  
*Trauben – Oliven - Nüsse*

*4- Gänge Menü – pro Person Euro 76,00*  
*5- Gänge Menü - pro Person Euro 88,00*  
*6- Gänge Menü – pro Person Euro 98,00*



*Hotel-Restaurant-Café*  
**Malerwinkel** GmbH & Co. KG  
*Anni Loh – Alois Berger*  
*Lambach 23*  
*D-83358 Seebruck*  
*Tel: 08667-88800*  
*Fax: 08667-8880-44*  
*[www.hotel-malerwinkel.de](http://www.hotel-malerwinkel.de)*  
*[e-mail: info@hotel-malerwinkel.de](mailto:info@hotel-malerwinkel.de)*