



PFÄFFENKELLER®

silvestermenü 2014

apéro

haussekt | spanferkel im glas

starter

wildschwein | pflaume | armagnac | feldsalat

vorspeise

wildlachs | räucherlachs | wasabi

erster zwischengang

gutedelsuppe

zweiter zwischengang

himbeere | paprika

hauptgang varianten

kalbsfilet | karotten | olivenmuffin | chef's haussauce

oder

hummer | krabben | alter weinbrand | dill | getrocknete tomaten

dessert

beeren | mascarpone | bisquit | streusel

friandise

süsse verführung zum kaffee oder espresso

2015

willkommen im 2015 mit unserem haussekt, begrüßen wir das neue jahr 2015

traditioneller mitternachtsimbiss

hausmacher gulaschsuppe mit feinem brot - natürlich vom pfaffenkeller

menüpreis pro person 150 euro inkl. 2 glas sekt und 1 kaffeegetränk. das menü können sie nur auf reservierung erhalten und beginnt für alle um 19.30 uhr. auf anfrage stellen wir gerne ein komplett vegetarisches menü zusammen.

herzlich willkommen und e guete wünscht ihnen das ganze pfaffenkellerteam

als euro-toques grand chef garantiere ich, dass alle produkte frisch und aus der region, sowie selbst zubereitet werden. wir haben keinerlei e-, farb oder konservierungsstoffe. unser essen ist fair, frisch, ehrlich und sauber.

hotel restaurant pfaffenkeller, rathausstrasse 9, 79400 wollbach
mittwoch bis freitag 18 - 22 uhr, samstag und sonntag 12 - 15.30 und 18 - 22 uhr
montag und dienstag ruhetag +49 (0)7626 977429-0 www.pfaffenkeller.de