



## *Wirtshaus am See*

### *#silvestertogo #neujahr*

am 31.12.2020 | 01.01.2021

Genießen Sie Silvester zu Hause  
mit unseren Köstlichkeiten.

#### **Hotline zur Vorbestellung**

06181 – 41 333 42 oder  
[silvester@wirtshaus-kahl.de](mailto:silvester@wirtshaus-kahl.de)  
täglich von 10 bis 21.30 Uhr

### *Wirtshaus am See*

Emmerichshofen 3 | 63796 Kahl  
[www.wirtshaus-kahl.de](http://www.wirtshaus-kahl.de) | [kontakt@wirtshaus-kahl.de](mailto:kontakt@wirtshaus-kahl.de)  
Telefon 06188 - 44 933 22

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.  
Vielen Dank!





# Wirtshaus am See

## #silvestertogo

Nach Vorbestellung bis spätestens 10 Uhr am 30.12.2020  
können Sie Ihr „SilvesterToGo“-Paket und/oder „Neujahrspaket“

**am 31.12.2020  
von 14 bis 16 Uhr**

im „Wirtshaus am See“ abholen.

Sie haben die Wahl zwischen:

### *Feuerwerk der Esskulturen*

Anti-Stress-Platte  
servierfertig ab 2 bis .... Personen

Klassisches Vitello tonnato | Kapernbeeren  
Rosa gebratenes Roastbeef | hausgemachte Sauce Remoulade  
Asiatische Geflügelfrikadelle | Mango-Chutney

Shrimps-Cocktail | Lachstatar-Dill-Crème-fraîche  
Mousse und Geräuchertes von der Forelle

Geflügelsalat mit Champignons | Mandarine  
Koriander-Chili Couscous-Salat | Falafel  
Mediterranes eingelegtes Gemüse  
Waldorfsalat

Knobi-Dip | Kräuterfrischkäse | Chili-Salsa

Gemischter Brotkorb

€ 29,- pro Person

ab 6 Personen inkl. 1 Flasche Sekt  
aus der Privatsektkellerei Geldermann



# Wirtshaus am See

## Menü

Wir bereiten Ihnen Ihr Menü inkl. aller Beilagen vor.  
Sie müssen dieses zuhause nur noch kurz in den Ofen geben  
und nach Belieben mit den Beilagen servieren.

### Vorspeise

(servierfertig)

Original „Vitello tonnato“

Burrata | bunte Tomaten | Rucolabeet | Pinienkerne | Salsa verde

### Zwischengang

(im Vakuumbbeutel zum Erhitzen im Wasserbad)

Hummercrèmesuppe

mit hausgemachter Lachsravioli

### Hauptgang

(bereits gewürzt und angebraten. Nur noch für 7–10 Min.

in den vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft zu Ende garen)

ca. 200 g Seeteufel oder Argentinisches Rinderfilet

(im Vakuumbbeutel zum Erhitzen in das siedende Wasserbad geben)

Trüffel-Risotto | Butter glaciertes Wintergemüse

### Dessert

(servierfertig)

Nuss-Nougatmousse | Champagner-Quittenkompott | Silvesterpraline

3-Gänge-Menü € 44,- pro Person

4-Gänge-Menü € 54,- pro Person

ab 6 Personen inkl. 1 Flasche Sekt  
aus der Privatsektkellerei Geldermann

**Und das darf natürlich an Silvester nicht fehlen...**

Sekt aus der Privatsektkellerei Geldermann

0,75 l | € 8,50

**Und denken Sie an den 1. Januar ... unser Neujahrspaket**

Traditionelles Rindergulasch nach Oma's Art  
mit hausgemachten Breznknödeln und Gurkensalat

€ 12,50 pro Person