

SilvesterMENÜ 2026 / 2027

Liebe Gäste vom Stolpereck, das Jahr 2026 neigt sich dem Ende zu und aus diesem Grund geben wir zum Abschluss noch einmal alles für unsere lieben Gäste. Erleben Sie mit uns einen wunderschönen locker, entspannten Silvesterabend.

Zur Begrüßung laden wir Sie zu einem süffigen **Aperitifempfang** ein.
Anschließend verwöhnen wir Sie mit einem leckeren
7 Gänge-Menü in familiär, gemütlicher Atmosphäre.



Einlass mit Aperitifempfang: ab 18.00 Uhr
Menübeginn: 18.45 Uhr

„Das rosarote Vorspiel im Beet“

Rote Beete Terrine

mit Apfel-Quiona Salat und Kürbiskern Cranola, Süßkartoffelcreme

* * *

„Die Ente bleibt draußen – oder schichtet sich hoch“

Kartoffel-Mille-Feuille mit Entenbrust Pastrami und Eigelb-Gel
Zartweizensalat und Dirty Umami Dip

* * *

„Heißer Ingwer-Alarm gegen kalte Füße“ mit Knusper-Garantie

Pastinaken-Ingwersüppchen

mit Lachs-Rauchpaprika-Knusperstick

* * *

„Fisch sucht Schinken – Eine verbotene Silvester-Liebe“

Saltimbocca von der Forelle:

geräucherter Schinken trifft zarte Forelle
auf Kürbispüree und Blattspinat, Sauce Provencal

* * *

Der Blätterteig-Böller mit edlem Kern“

Schweinefiletmedaillon „Silvester 26/27“

mit Pilzduxel und Schinken gefüllt und
umhüllt mit Blätterteig
Süß-Kartoffelrisotto, wilder Broccoli und Terijakisauce

* * *



Der letzte süße Sündenfall vor den Alibi-Vorsätzen“

Zwetschgen Arena fruchtig und fluffig,

mit Yuzu Nocke, Zwetschgen Gel und Vanille Sponge, als Crunch
noch einen schokolierten Hafercrumble

* * *

„Opis Kater-Prophylaxe 2.0“

„Opis“ Currywurst

mit Bäcker Seilers Goldbergbrötchen

* * *

Preis pro Person: 96,50

Änderungen vorbehalten