



die moderne  
wirtshausküche

## PAUL'S SILVESTER-MENÜ

vegetarisch  
„Tradition trifft Moderne“

### *gruß aus der küche*

Dreierlei Kohlrabi  
Aberseer Schafkäse | Selleriestroh

### *kalte vorspeise*

Gegrillter Hokkaido  
Kumquat | Preiselbeere

### *suppe*

Gebrannte Lauchsuppe  
Brotchips | Lauchsache

### *warme vorspeise*

Germknödel  
Karfiol | Nussbutterschaum | Rotkraut

### *hauptspeise*

Spitzkohl  
Petersilwurzel | Orange | Granola

### *dessert*

Geschichtetes vom Lebkuchen  
Maroni | Quitte

### *pralinen*

“selbstverständlich” hausgemachte Pralinen

Menüpreis pro Person € 132,00  
inkl. 1 Glas Champagner

