



Silvestergala 2021

Begrüßen Sie mit uns das Jahr 2022!

Die Gala beginnt mit einem Aperitif und erlesenem Fingerfood, Einlass ab 18 Uhr.
Anschließend verwöhnt Sie das Speisenmeister-Team mit einem 6-Gänge-Galamenü (19 bis 22:30 Uhr).

Neugierig aufs Menü? Dann schauen Sie [gleich hier](#).

Für den besonderen musikalischen Jahresausklang sorgt ab ca. 23 Uhr das Trio „Dicke Fische“.

Die musikalische und gesangliche Qualität der drei Musiker hat Spitzenniveau,
der Band gelingt ein Spagat zwischen ansteckender Leichtigkeit und enthusiastischer Hingabe.
Das abwechslungsreiche Live-Repertoire fasziniert das Publikum, bis niemand mehr still steht oder sitzt..
(Weitere Band-Infos mit Video im [Speisenmeister-Blog!](#))

Nach dem Countdown zum Jahreswechsel im oder vor dem Restaurant servieren wir eine deftige Mitternachtssuppe.
Anschließend beflügeln die „Dicke Fische“ Ihre ersten Schritte ins Neue Jahr mit Live-Musik bis 3 Uhr.

Preis pro Person 149 Euro inklusive Aperitif, Fingerfood, 6-Gänge-Menü, Mitternachtssuppe und "Dicke Fische"-Auftritt.

Lassen Sie sich von uns zum Jahreswechsel verwöhnen und reservieren Sie rechtzeitig!

Einlass nur mit Speisenmeister-Gutschein als Eintrittskarte, geschlossene Gesellschaft, auf 50 Plätze begrenzt!

Vorkasse in bar oder per Überweisung mit dem Vermerk „Silvestergala“ auf unser Konto: IBAN : DE84 6305 0000 0021 3128 49 · BIC: SOLADES1ULM

Bitte informieren Sie sich über die an diesem Tag gültigen Corona-Schutzmaßnahmen des Landes Baden-Württemberg.

Alle Preise in Euro | Änderungen vorbehalten | Beachten Sie bitte unser Hinweisblatt zu Allergenen und Zusatzstoffen!
Soweit nicht anders gekennzeichnet, stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

Unser Silvestermenü 2021

Sechs Gänge – Fisch, Fleisch und vegetarische Varianten

Winterliche Blattsalatvariation mit gebeiztem Lachs  

oder Winterliche Blattsalatvariation mit gebackenem Ziegenkäse  

Schwarzwurzelcremesuppe mit karamellisierten Wurzelgemüse und Parmesanhippe   

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse-Albinsen mit Nußbutter   

oder Gefüllte Wirsing-Roulade

Champagnersorbet

Sous Vide gegartes Albrind mit Kartoffelgratin, Karotten und Portwein Demi Glace 

oder Kühle vom Oberkulmer Dinkel mit glacierten Karotten und Tomatensugo  

Dunkle Schokoladenmousse auf Birnenragout   

Sie leiden an Nahrungsunverträglichkeiten oder haben Sonderwünsche? Sprechen Sie mit unserem Service-Personal!

Alle Preise in Euro | Änderungen vorbehalten | Beachten Sie bitte unser Hinweisblatt zu Allergenen und Zusatzstoffen!
Soweit nicht anders gekennzeichnet, stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen

Anmerkung zur Allergenkennzeichnung

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unsere Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen immer angegeben werden. Zur Kennzeichnung der betreffenden Zutaten verwenden wir die nachfolgend erläuterten Symbole, ggf. ergänzt durch Ziffern, soweit sich namentlich zu nennende Zusatzbezeichnungen nicht aus der Menü- oder Getränkebeschreibung ergeben.


Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

Die 14 häufigsten Nahrungsmittelallergene im Überblick

 Glutenhaltiges Getreide (Weizen ¹, Roggen ², Gerste ³, Hafer ⁴, Dinkel ⁵, Kamut ⁶, Hybridstämme ⁷)

 Krebstiere  Eier  Fisch  Erdnüsse  Soja

 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

 Schalenfrüchte (Mandel ¹, Haselnuss ², Walnuss ³, Cashew ⁴, Pecannuss ⁵, Paranuss ⁶, Pistazie ⁷, Macadamianuss ⁸ und Queenslandnuss ⁹)

 Sellerie  Senf  Sesamsamen

 SO₂ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

 Lupinen  Weichtiere

Zusatzstoffe

In unserer Bio Küche werden keine deklarierungspflichtige Zusatzstoffe oder Konservierungstoffe verwendet!

Alle Preise in Euro | Änderungen vorbehalten | Beachten Sie bitte unser Hinweisblatt zu Allergenen und Zusatzstoffen!
Soweit nicht anders gekennzeichnet, stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003