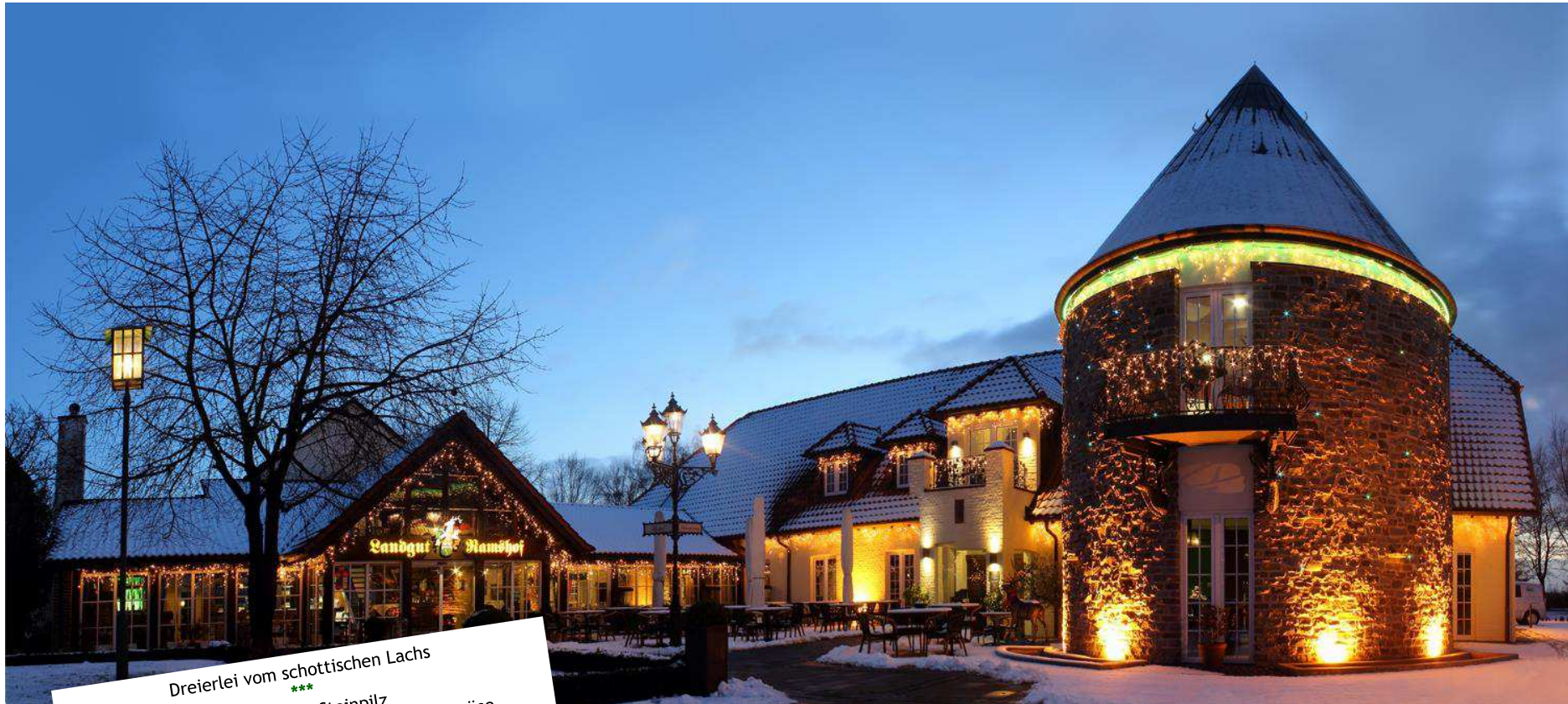


Weihnachten und Silvester 2017



Dreierlei vom schottischen Lachs

Essenz vom Steinpilz
mit feinen Pilzen, kleinem Ravioli und Gemüse

Medaillon vom Seeteufel auf Safran- Risotto,
mit kleinen Muscheln, gebratener Gamba und
geschmorter Paprika

oder
Geschmorte Keule vom Hirschkalb in Spätburgundersauce
mit hausgemachten Haselnuss- Schupfnudeln,
gepfeffertes Möhrenpüree und Speck- Rosenkohl

oder
Filet vom Black- Angus- Rind unter der Kastanienkruste,
mit Kartoffel- Trüffel- Püree, Schalotten- Jus und
Wintergemüse

Streifzug über den Weihnachtsmarkt

3- Gang- Menü ohne Suppe: € 52,00
4-Gang- Menü: € 59,00

Öffnungszeiten an Weihnachten

Heiligabend feiern wir mit unseren Familien.

Am 1. Weihnachtsfeiertag öffnen wir von 12:00 bis 15:00 Uhr.

Am 2. Weihnachtsfeiertag öffnen wir von 12:00 bis 15:00 Uhr und von 18:00 bis 22:00Uhr.

Vom 27. Dezember bis 30. Dezember machen wir Betriebsferien.

Weihnachten und Silvester 2017



Silvester 2017 im Ramshof

Feiern Sie mit uns einen Abend in ungezwungener Atmosphäre mit einem Silvestermenü der Extraklasse. Kreiert von Küchenchef Matthias Stieger.

Danach schwingen Sie das Tanzbein. Um 0:00 Uhr begrüßen wir mit einem Feuerwerk das neue Jahr 2018.

Amuse bouche

Duett von Sockeye-Lachs und roter Wildgarnele

Steinpilzsuppe mit kleinen Reh- Tortellini

Filet vom galizischen Steinbutt

mit Ananas-Mango-Chutney, Blattspinat und Krustentiermagé

Filet vom Simmentaler Kalb mit Portweinreduktion,
Wintergemüse und Kartoffel-Trüffel-Püree

Variation von der Valrhona- Schokolade

Käse vom Maitre Affineur Waltmann vom Brett
mit Feigensenf, Brotauswahl und Trauben

Mitternachts- Imbiss

Menü inkl. Champagner zum Jahreswechsel: € 116,00 pro Person

Erwerben Sie Ihre Eintrittskarten einfach im Vorfeld bei uns. So ist ein reibungsloser Ablauf gewährleistet.

Die Karte kann 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei zurückgegeben werden.

Unser Übernachtungsarrangement

Silvestermenü mit Champagner zum Jahreswechsel, Übernachtung im Doppelzimmer, Neujahrsbrunch mit einem Glas Sekt

€ 190,00 pro Person
Einzelzimmerzuschlag: 25,00€

Wir wünschen Guten Appetit!!!