SEEHAUS

RIEDERAU · AM AMMERSEE

SILVESTER-GALAMENÜ

31. Dezember 2026

ZUM EMPFANG

Welcome-Aperitif

AMUSE-GUEULE

Eine kleine Überraschung aus unserer Küche

Wagyu & Kabeljau

Fenchel · Safransud · Champignonkartoffeln

Steinpilzschaumsuppe

Thunfisch-Tataki · Nam-Dog-Mai-Mango · Schwarzbrot-Crostini

Souffliertes Steinbuttfilet

Zuckerschoten · Süßkartoffelpüree · Schwarzer Trüffel · Blumenkohl-Crunch

Yuzu-Sorbet

Erfrischender Zwischengang

Rinderfilet Wellington

Madeirajus · Baby-Spargel · Petersilienwurzel · confierte Tomaten

Mandeltörtchen

Schokoladensauce · Sauerkirschgelee · Beeren · Waldhonigeis

Karamellisiertes Ziegenfrischkäse-Mousse

Knusprige Walnüsse · Birnen-Chutney · Früchtebrot

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

Petit Fours

Alles hausgemacht aus unserer Seehaus-Pâtisserie

189 € PRO PERSON

SEEHAUS

DIE BESONDERE WEINREISE

Sorgfältig ausgewählte Weine aus unserem Keller begleiten die Aromen des Abends.

ZUM EMPFANG

Billecart-Salmon Brut Réserve

Champagne · Frankreich

Feine Perlage, Frische und elegante Brioche-Noten.

WAGYU & KABELJAU

Dreissigacker Riesling

Rheinhessen · Deutschland

Mineralität und lebendige Säure begleiten Fenchel und Safran.

STEINPILZSCHAUMSUPPE & THUNFISCH

Marcel Deiss Engelgarten 1er Cru

Elsass · Frankreich

Struktur und Mineralität treffen auf die erdigen Pilzaromen.

STEINBUTT MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

Atzberg Grüner Veltliner Smaragd · Steilterrassen 2024

Wachau · Österreich · aus der Magnumflasche

Feine Würze, saftige Frucht und elegante Mineralität zum Steinbutt und Trüffel.

RINDERFILET WELLINGTON

Gaja Ca'Marcanda Promis

Toskana · Italien

Dunkle Frucht, feine Würze und geschmeidige Tannine.

MANDELTÖRTCHEN

Château Rieussec Sauternes Grand Cru Classé

Bordeaux · Frankreich

Honig- und Aprikosennoten zu Mandel, Waldhonig und Sauerkirsche.

KLASSISCHE WEINBEGLEITUNG · 59 €

Fünf ausgewählte Weine zum Menü; der Welcome-Aperitif ist bereits im Menüpreis enthalten.

SEEHAUS

DIE ALKOHOLFREIE REISE

Eine eigenständige, fein abgestimmte Begleitung – kreativ, aromatisch und ohne Alkohol.

ZUM EMPFANG

Lust & Feast · alkoholfrei Weiß oder Rosé

Prickelnder, eleganter Auftakt als alkoholfreie Alternative zum Welcome-Champagner.

WAGYU & KABELJAU

Grüner Apfel · Verjus · Fenchel

Frische und Kräuternoten zum Safransud.

STEINPILZSCHAUMSUPPE & THUNFISCH

Jasmintee · Mango · dezenter Ingwer

Duftige Leichtigkeit und feine Frucht.

STEINBUTT MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

Wegner Chardonnay Barrique · alkoholfrei

Sanfte Holznoten und Struktur zum Steinbutt.

RINDERFILET WELLINGTON

Schwarze Johannisbeere · schwarzer Tee · Rosmarin

Herbe Tiefe und Würze zum Wellington.

MANDELTÖRTCHEN

Sauerkirsche · Vanille · leichter Mandelton

Fruchtige Frische zum süßen Finale.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG · 39 €

Fünf abgestimmte Getränke zum Menü; der Welcome-Aperitif ist bereits im Menüpreis enthalten.

Wir beraten Sie gerne persönlich zu Ihrer bevorzugten Begleitung.