

## Silvester 2024/2025 im Schindlerhof



**Feiern Sie den Silvesterabend gemütlich und gediegen mit uns im Schindlerhof.**

**Küchenchef Wolfgang Reisinger und sein Küchenteam verwöhnen Sie mit einem 6 Gänge Menü der Spitzenklasse. Dazu genießen Sie Weine aus unserer sorgfältig zusammengestellten Weinkarte.**

**Genießen Sie danach den Jahreswechsel im Herzen der Nürnberger Altstadt und lassen Sie sich durch die zahlreichen Lokale und Bars treiben**

**Menüpreis klassisch 6 Gänge 129,00€ inklusive Aperitif  
Menüpreis vegan 6 Gänge 119,00€ inklusive Aperitif**

**Begin: 18:00 Uhr  
Ausklang gegen 23:00 Uhr**

**Für Reservierungen melde Sie sich gerne bei uns im Restaurant „unvergesslich“ unter der Nummer 0911/9302604 oder per E-Mail unter [unvergesslich@schindlerhof.de](mailto:unvergesslich@schindlerhof.de)**

**Wir freuen uns auf Sie!  
Unser Menü finden Sie auf der Rückseite**

## Amuse

\*\*\*

### „Knoblauchsland Muschel“

*Weißer Rettich | Queller | Kaviar des Feldes*

\*\*\*

### Steinbutt Schnitte

*Romanesco | Bulgur | Krustentier- Bisque*

### Blumenkohl Tempura

*Romanesco | Bulgur | Safranessenz*

\*\*\*

### Ballotine vom Perlhuhn

*Artischocken | Lauch | Trüffel*

### Trüffel- Gnocchi

*Artischocken | Lauch | Steinpilz*

\*\*\*

### „Eis am Stiel“

*Gin | Gurke | Verbene*

\*\*\*

### Dreierlei vom Longhorn Rind

*Rosa gebraten| geschmort | gebacken*

*Sellerie im Salzteig | Spinat | Tropea Zwiebeln | geräucherte Sauce Hollandaise*

### Getreide Soufflé

*Sellerie im Salzteig | Spinat | Tropea Zwiebeln | geräucherte Sauce Hollandaise*

\*\*\*

### Weißer Schokolade

*Grapefruit | Champagner | Mandel*

\*\*\*

### Petit Four

**Klassisches Menü 129,00€ pro Person inklusive Aperitif**

**Veganes Menü 119,00€ pro Person inklusive Aperitif**