

31. Dezember 2025



Feiern Sie mit uns
Silvester

Glas Champagner zum Empfang

Vorspeise

Gebackener Fetakäse / Cous Cous / gefüllte Teigtaschen /
Karotten Ingwer Cappuccino / Naan Brot

Hauptgänge

Gebackenes Hühnerei auf Rahmspinat und schwarzem Trüffel

Rosa Hirschrücken auf Petersilienwurzelsauce, Urkarotte,
Preiselbeer Sauce und Birnen Krokettchen

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Rote Bete Graupen,
Meerrettichschaum und wilder Brokkoli

Gefüllte Perlhuhnbrust „Pilzfüllung“ mit Wirsinggemüse
und Kartoffel-Fingernudeln

Geschmorte Ochsenbacken mit zweierlei Knödel,
Rosmarinjus, Petersilienwurzel und Rotkohl

Dessertbuffet

Fränkische Apfelschnitte / Lebkuchenmousse / Panna Cotta mit
Zwetschge / Mandel Creme brûlée / Eis & Sorbets / Fruchtspieße mit
Schokoladenbrunnen / Pralinen Lollis / Schokoladen Soufflé mit Erdnuss

Mitternacht

Käseauswahl, Anti Pasti und Räucherfisch

Einlass 18.00 Uhr
Beginn 18.30 Uhr

14 € Künstleranteil

p. P. **119,00** €

Es spielen traditionell
die zwei Dachs Boaum

Im Gasthof bieten wir Ihnen eine à la Carte Karte an.
Tisch Reservierung ab 19.00 Uhr möglich.

Tel. 09663 / 425
www.landhotel-sternewirt.de

Landhotel
Sternwirt

APERITIF

Glas Sekt Dry	0,1 l	4,50
Hausmarke Schloss Affaltrach		
Glas Prosecco Spumante BEPIN DE ETO	0,1 l	5,60

SCHAUMWEINE

Prosecco Az. Agr. Bepin de Eto Extra dry	0,75 l	30,80
Sekt Dry Hausmarke Schloss Affaltrach	0,75 l	24,00
Champagner Brut Réserve Grand Cru, Mailly	0,75 l	78,00
Champagner Brut Réserve Taittinger	0,75 l	89,00

WEISSWEINE OFFEN

Silvaner Q.b.A., Franken	0,2 l	6,80
Weingut Gebrüder Geiger	1 l	32,20
Der Silvaner zeigt sich saftig und harmonisch, leicht und frisch, fein und elegant mit Anklängen heller Früchte von Birne, Quitte und Aprikose.		
Bacchus Q.b.A. halbtrocken, Franken	0,2 l	6,80
Weingut Gebrüder Geiger	1 l	32,20
Der halbtrockene Bacchus verfügt über ein fruchtiges Bukett von saftigen Äpfeln und säuerlicher Stachelbeere, frisch, intensiv und vielschichtig im Geschmack.		
Cuvée – „Bock auf weiß und grau“, Nahe-Pfalz	0,2 l	8,40
Weingut Emmerich-Koebernik	0,75 l	29,20
Eine Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder, harmonisch vereint, feinfruchtig, nachhaltig und mineralisch.		
Scheurebe, Rheinhessen	0,2 l	8,40
Weingut Groh	0,75 l	29,20
Der Scheurebe zeigt ein Bukett ausdrucksstarker Aromen von weißer Johannisbeere, Stachelbeere, Kiwi, Pfirsich und Litschi.		
Prestige Lugana Doc. Gardasee, Italien	0,2 l	9,80
Weingut Cá Maiol	0,75 l	35,40
Einer der berühmtesten Lugana präsentiert sich herrlich trocken, am Gaumen frisch und lebendig und duftet nach einem Früchtekorb von Ananas und Maracuja.		

ROTWEINE OFFEN

Dornfelder Q.b.A. halbtrocken, Franken	0,2 l	7,80
Weingut Gebrüder Geiger	1 l	35,20
Der halbtrockene Dornfelder besitzt eine ausgeprägte Farbe, weist intensive Aromen von Kirsche und Pflaume auf und ist angenehm saftig und harmonisch.		
Domina Q.b.A., Franken	0,2 l	7,80
Weingut Gebrüder Geiger	1 l	35,20
Der Domina ist ein kräftiger, tanninbetonter Wein mit milder Säure und besticht mit Aromen von Sauerkirsche, Zwetschge, Brombeere und Heidelbeere.		
Primitivo Doppio Passo, Apulien, Italien	0,2 l	6,80
Weingut Casa Vinicola Botter	0,75 l	30,20
Der samtige Primitivo präsentiert einen eindringlichen, markanten Duft von dunklen Beeren und reifen schwarzen Kirschen, ist in sanftes Tannin eingekleidet mit feiner Restsüße.		
Nero d'Avola „Costadune“, Sizilien, Italien	0,2 l	7,80
Weingut Settesoli - Mandrarossa	0,75 l	27,40
Der Nero d'Avola Costadune offenbart Aromen von Maulbeeren, Brombeeren, Zwetschgen und Schwarzkirschen, am Gaumen angenehm aromatisch, fruchtbetont und balanciert.		

Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte.