

Flaschenweineempfehlungen (0,75 l) (gegen Aufpreis)

2018 BIO Weißer Burgunder, Weingut Caspari
Kappel, Mosel (11) € 6,00

2017 I Grauburgunder vom Löss, trocken
Qualitätswein, Philipp Kuhn, Pfalz (15) € 11,00

2018 Cuveé Weißburgunder & Chardonnay,
Knipsper, Pfalz (6) € 12,00

2017 I Riesling, Kalkmergel, trocken
Qualitätswein , Weingut Knisper , Pfalz (13) € 18,00

2016 I Erdener Treppchen Riesling, Kabinett
trocken, Markus Molitor, Mosel (4) € 16,00

Rosé / Rot

2017 I St. Laurent Rosée, trocken
Qualitätswein, Tina Pfaffmann, Pfalz (14) € 7,00

2016 I Cuvée INCOGNITO Qualitätswein
trocken, Weingut P. Kuhn, Pfalz (33) € 7,00

2016 I Black Print Rotwein Cuvée , Pfalz
Qualitätswein, Markus Schneider, (38) € 13,00

2015 I Gaudenz, Qualitätswein, trocken
Weingut Knisper, Pfalz (35) € 8,00

2013 I Barbazul, Tierra de Cádiz,
VT Cadiz, Spanien (51) € 7,00

2014 El Coto, Crianza trocken
DOC Riocha , Spanien (40) € 6,50

Silvester 2019

Menükarte



Hotel Bad Minden
Portastraße 36 | 32429 Minden
Telefon: +49 (0)571 956 33 -00
E-mail: hotel@badminden.de
www.badminden.de

Hotel Bad Minden, 31. Dezember 2019

Weine

Im Rahmen des All-Inclusive-Arrangements

2017 | Schieferstein Riesling trocken
Qualitätswein, Staffelter Hof, Kröv, MOSEL

2018 | Grauburgunder Qualitäts-
wein, trocken, Weingut Meiser, RhHes

2018 Scheurebe Kabinett, Emrich Montigny,
Nahe

2018 | Rosado, Arco de la Vega, VDT,
Castillia Y Leon, SPANIEN

2017 | Colli Euganei DOC Merlot I.G.T. ITALIEN

2016 | Portugieser halbtrocken Qualitätswein
Beyer-Bähr, RhHes.

Sekt Hausmarke "Hotel Bad Minden"
(Abgabe in 1/1-Flaschen ab 5 Personen)

Sonstige Getränke

Im Rahmen des All-Inclusive-Arrangements

Barre Pils, Andechser und Hefeweizen vom Fass

Alkoholfreie Getränke

„Harte Spirituosen“

Wacholder, Kirschbeere, Kümmel,
Obstler, Rhabarbr, Fernet

Longdrinks

Bacardi / Havanna-Club-Rum & Cola

Jack Daniels/ Weinbrand & Cola

Wodka & Bitter Lemon, Gin & Tonic

Getränke (gegen Aufpreis)

Veuve Cliquot Ponsardin Brut 0,375 Ltr. € 42,00

Moët & Chandon -brut 0,75 Ltr. € 66,00

Schloß Vaux -Rheingau- brut 0,75 Ltr. € 30,00

Flaschenweineempfehlungen

siehe Rückseite

Bitte sprechen Sie uns an

bei etwaigen Allergien oder

Lebensmittelunverträglichkeiten

Vorab - am Tisch serviert

Hors D'oeuvre Varié

Blattsalate mit Mango – Ingwerdressing

Wildschweintrüffel mit Waldorfsalat

Pastrami mit Linsensalat und BBQ Salsa

Jungschweinsröllchen mit Cole Slaw

Rote Bete Carpaccio

Tomatenessenz mit buntem Eierstich und Trüffelravioli

Kleines, winterliches Tapas Buffet

Smoked Süßwasser Barsch mit Wildreisplätzchen

und Ahorn – Ingwerschaum

Birnen – Carpaccio u.a.m.

Aus dem WOK

Scampi mit Pasta und Curcuma

Fisch vom Grill

Zander, Schollenfilet, Schottischer Lachs

Krustentiersauce, Blattspinat & Pasta

Fleisch / Geflügel

Schweinefilet im Speckmantel,

Portweinreduktion, Gemüseauswahl

hausgemachte Krokette

Maishähnchenbrust mit Zitronenthymian gebraten,

Orangensauce und cremige Parmesanpolenta

Wild

Wildschweinsauerbraten

Hirschedel-Goulasch mit Preiselbeersahne

und Shitake Pilzen, Mandelrosenkohl,

Kirschrotkohl und Haselnussspätzle

Vor Ihren Augen tranchiert zweierlei

Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterkruste

und Sauce Bearnaise

Barbarie Flügeltentelbrust mit Schalotten –

Blauburgunderjus, dazu: Limetten -Rosmarinstampf,

Ragout von dreierlei Bohnen

Vegetarisch

Gelbe und Grüne Zucchini mit Couscousfüllung

und Kräuter – Käseschaum

Dessertbuffetinsel

Obstsalat mit Zabaione

Parfait Variation und Profiteroles

Sorbets

Neujahrs - Snack

Um Mitternacht halten wir noch einmal einen

deftigen Snack für Sie bereit !