

Flaschenweine	Aufpreise
Weißweine	0,75 Ltr.
2021 Grauer Burgunder, „Drei Freunde“, Juliane Eller, Rheinhessen	€ 7,50
2021 Sauvignon Blanc, Weingut am Nil, Pfalz	€ 7,90
2020 „Blanc de Noir“, Tina Pfaffmann, Pfalz	€ 8,50
2021 Grauer Burgunder, Ihringer Winklerberg 1. Lage Weingut Dr. Heger, Baden	€ 15,00
Rotweine	
2019 Cuvée Incognito, Philipp Kuhn, Pfalz	€ 7,50
2020 Negroamaro, Apulien, Italien	€ 8,50
2017 Cuvée Gaudenz, Knipser, Pfalz	€ 10,00
2019 Spätburgunder „vom Löss“; Franz Keller, Baden	€ 15,00

# Silvester 2022

## 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 2022

## Weine

Im Rahmen des  
All-Inclusive-Arrangements

Italien

2021 | Luagna DOC, Co´de Fer

Rheinessen

2021 | Grauburgunder,  
trocken, Weingut Meiser

Spanien

2021 | Rosado Condado Real  
trocken, Avelino Vegas

Italien

2020 | Merlot Colli Euganei,  
I.G.T., La Pieve

Sekt Hausmarke "Hotel Bad Minden"

(Abgabe in 1/1-Flaschen ab 5 Personen)

## Sonstige Getränke

Barre Pils, Roter Baron u. Hefeweizen vom Fass

Alkoholfreie Getränke

## Spirituosen

Wacholder, Kirschebeere, Kümmel,  
Obstler, Grüner, Saurer, Fernet,  
Berliner Luft, Sambuca, Ouzo

## Longdrinks

Havanna-Club-Rum & Cola  
Jim Beam / Weinbrand & Cola  
Wodka & Orangensaft, Lemon, Gin & Tonic

## Getränke ( gegen Aufpreis )

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

Mango-Carpaccio  
mit Tranchen von der  
Barbarie-Flugentenbrust  
auf Glasnudelsalat

## Suppe

Kalbsconsommé  
mit Pistazien Nockerln

## Kleines, winterliches Tapas Buffet

Birnen – Carpaccio  
Rote-Beete-Zucchini-Carpaccio  
Crostinis u.a.m.

## Fisch

Fjord-Lachs in der Salzkruste  
Jacobsmuscheln und Krustentiere  
mit Safransauce und Tagliatelle

## Dazu frisch aus dem WOK

Asiatisches Wok Gemüse

## Fleisch – Live Grill Station!

Minutensteaks von der Rinderhuff  
zweierlei Kräuterbutter

## Wild

Hirschkalbsbraten  
an Waldpilzsauce  
Williamsbirne mit Preiselbeeren  
Mandelrosenkohl,  
Kirschrotkohl und Kartoffelklöße

## Vor Ihren Augen tranchiert

Kalbsrücken an Morchelsauce  
Kartoffelgratin  
Saisongemüse

## Aus dem Parmesanlaib

Gnocchi – Variationen  
Parmesansauce, Trüffel-Sahnesauce  
Birnen-Gorgonzolasauce, Tomatensugo

## Dessertbuffetinsel

Mohn- und Lavendelparfait  
Profiteroles  
Mini Crepes mit Grand Marnier  
Granat – Apfel - Station

## Neujahrs - Snack

Um Mitternacht halten wir noch einmal einen  
deftigen Snack für Sie bereit