

Postillion

Silvesterangebot 2020/21

Liebe Gäste,

es ist soweit und wir möchten mit Ihnen unsere sechste Silvesternacht im „Postillion“ verbringen.

Der Postillion öffnet um 18:30 seine Pforten und empfängt Sie zu Ihrer Reservierungszeit mit einem Glas Prosecco an Ihrem Tisch.

Es erwartet Sie eine kleine, genussvoll zusammengestellte Silvesterkarte aus der Sie a la carte bestellen können. In unserer offenen Küche wird jedes Gericht liebevoll von unserer Küchencrew vor Ihren Augen zubereitet. Seien Sie dabei und schauen Sie unseren Köchen über die Schultern.

Zur Abrundung des kulinarischen Highlights steht Ihnen unser freundliches Service-Team mit erlesenen Weinempfehlungen gerne zur Seite.

Lassen Sie uns gemeinsam pünktlich um Mitternacht auf das neue Jahr 2022 anstoßen.

Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre Reservierung. Ein Mindestumsatz von 70,- € pro Person ist obligatorisch an diesem Tag und erwarten wir gerne bis 7 Tage **nach** Ihrer Reservierung auf unserem unten aufgeführten Geschäftskonto. Nach Eingang der 70,- € senden wir Ihnen unverzüglich Ihre verbindliche Reservierungsbestätigung zu und freuen uns jetzt schon auf einen schönen Silvesterabend mit Ihnen.

Für Fragen oder Ideen stehen wir Ihnen selbstverständlich unter Tel. 08022 - 704640 zur Verfügung.

Mit herzlichen Grüßen
vom Postillion

Stefan Zink und das Postillion Team

Kontoinhaber: Stefan Zink, Name der Bank: KSK Miesbach-Tegernsee
IBAN: DE92 7115 2570 0012 2658 23 BIC: BYLADEM1MIB

Postillion



SILVESTER

2021/2022

VORSPEISEN



Thunfisch Carpaccio mit Sojasoße
dazu Kartoffelrösti, Forellenkaviar und Wasabi
16,80

Lachsroulade mit Käse-Kräuterfüllung
und Ciabatta Chips
15,20

Babyleafsalat mit Granatapfel und Kastanien,
dazu Mozzarella im Speckmantel
14,80

SUPPEN



Wildkraftbrühe vom Reh
mit frischen Pilzen und Rehnockerl
9,20

Maronenschaumsuppe
mit gebratenen Entenbruststreifen
8,80

HAUPTGERICHTE



Rosa gebratene Entenbrust (Sous Vide)
mit Cranberry-Sauce, gratinierte Süßkartoffeln
und frischem Blattspinat

26,80

Gebratener Skrei mit Rote Beete-Risotto
und Kürbisschaum

25,20

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

24,80

Tagliolini in Trüffelsauce mit Zucchinistreifen
und schwarzem Winter-Trüffel

24,80

DESSERT



Duett von Nutella- und Vanille Panna Cotta
mit Himbeer Gelée

9,20

Schupfnudeln mit Mohn und beschwipsten Sauerkirschen

8,80

FRISCHE AUSTERN

„Fines de claire“ No. 2

1 Stück

3,10

3 Stück

8,90

6 Stück

16,90

12 Stück

29,90

Unsere Champagner-Empfehlung zu Ihren Austern:

Moet & Chandon, Brut Imperial	0,1 ltr	12,90
Moet & Chandon, Brut Imperial	0,375 ltr	49,00
Moet & Chandon, Brut Imperial	0,75 ltr	79,00
Moet & Chandon, Brut Magnum	1,5 ltr	159,00
Moet & Chandon, Rosé Imperial	0,75 ltr	95,00
Moet & Chandon, Grand Vintage Brut 2008	0,75 ltr	125,00
Moet & Chandon, Grand Vintage Rosé 2008	0,75 ltr	139,00
Ruinart Rosé	0,375 ltr	65,00
Ruinart Rosé	0,75 ltr	115,00
Ruinart Blanc de Blancs	0,75 ltr	115,00
Ruinart Rosé Magnum	1,5 ltr	240,00
Ruinart Blanc de Blancs Magnum	1,5 ltr	240,00