RESTAURANT
DIE TURN HALLE
BAR-LOUNGE



SILVESTER 2026

EIN FESTLICHER ABEND.
WÄHLEN SIE AUS DREI MENÜS.



31. DEZEMBER 2026

RESTAURANT
DIE TURN HALLE
BAR-LOUNGE

SILVESTERMENÜ 1

31. DEZEMBER 2026



Vorspeise

Garnele | gebratener Chicorée | confierte Tomate | Safrannage

Vegetarische Alternative: gebratener Kräuterseitling

Weinbegleitung: Blanc de Noir | Winzergenossenschaft Königschaffhausen Baden, Deutschland

****

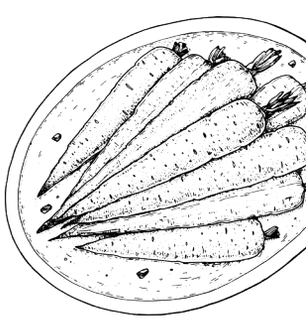
Zwischengang

Champagner-Lauchrahmsuppe

Sorbet

Zitronen-Thymian-Sorbet | aufgefüllt mit Champagner

****



Hauptgang

Zweierlei vom Kalb

Rosa gebratener Kalbsrücken | geschmorte Kalbsbäckchen

Getrüffeltes Kartoffelpüree | glasierte Möhren

Weinbegleitung: Black Print, trocken | Markus Schneider | Pfalz, Deutschland

****



Dessert

Honigparfait | Orangen-Pistazien-Salat | Himbeermark | Orangengel

Begleitung: Giffard Kaffeelikör

75,50 € PRO PERSON

Mit passender Weinbegleitung zzgl. 35,00 € pro Person

RESTAURANT
DIE TURN HALLE
BAR-LOUNGE

SILVESTERMENÜ 2

31. DEZEMBER 2026

Vorspeise

Garnele | gebratener Chicorée | confierte Tomate | Safrannage

Vegetarische Alternative: gebratener Kräuterseitling

Weinbegleitung: Blanc de Noir | Winzergenossenschaft Königschaffhausen
Baden, Deutschland



****

Zwischengang

Champagner-Lauchrahmsuppe

Sorbet

Zitronen-Thymian-Sorbet | aufgefüllt mit Champagner

****

Hauptgang

Saltimbocca vom Seeteufel

Fregola Sarda | Krustentierschaum | gebratener Spargel

Weinbegleitung: Weißburgunder OKTAV, trocken | VDP Weinhaus Heger | Baden, Deutschland



****

Dessert

Honigparfait | Orangen-Pistazien-Salat | Himbeermark | Orangengel

Begleitung: Giffard Kaffeelikör

75,50 € PRO PERSON

Mit passender Weinbegleitung zzgl. 35,00 € pro Person

RESTAURANT
DIE TURN HALLE
BAR-LOUNGE

SILVESTERMENÜ 3

31. DEZEMBER 2026

Vorspeise

Garnele | gebratener Chicorée | confierte Tomate | Safrannage

Vegetarische Alternative: gebratener Kräuterseitling

Weinbegleitung: Blanc de Noir | Winzergenossenschaft Königschaffhausen
Baden, Deutschland

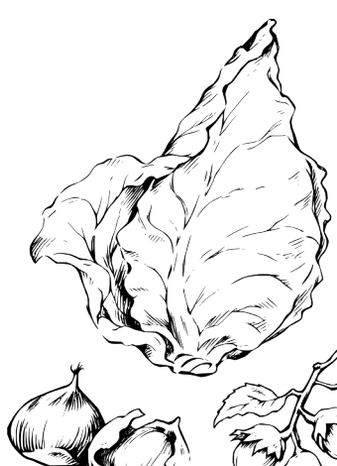
****

Zwischengang

Champagner-Lauchrahmsuppe

Sorbet

Zitronen-Thymian-Sorbet | aufgefüllt mit Champagner



****

Hauptgang

Goldbraun gebratener Spitzkohl

Kartoffelgratin | Maronencreme | geröstete Haselnüsse

Weinbegleitung: Primitivo di Manduria | Tenuta Rocce delle Macie | Apulien, Italien

****



Dessert

Honigparfait | Orangen-Pistazien-Salat | Himbeermark | Orangengel

Begleitung: Giffard Kaffeelikör

65,50 € PRO PERSON

Mit passender Weinbegleitung zzgl. 35,00 € pro Person