



Silvesterangebot 2021/22

Liebe Gäste,

es ist soweit und wir möchten mit Ihnen unsere zwölfte Silvesternacht im „Egern51“ verbringen.

Das „Egern51“ öffnet um 18:30 seine Pforten und empfängt Sie zu Ihrer Reservierungszeit mit einem Glas Champagner 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 90,- € 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 90,- € 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 - 660257 zur Verfügung.

Mit herzlichen Grüßen
vom Egern51

Stefan Zink und das Egern51 Team

Kontoinhaber: Stefan Zink, Name der Bank: KSK Miesbach-Tegernsee
IBAN: DE58711525700012034120 BIC: BYLADEM1MIB



SILVESTER
2021/2022

VORSPEISEN



Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf getrüffeltem Lauchgemüse
16,50

Gegrillte Jakobsmuscheln in Safranschaum
auf rotem Babymangold
17,50

Rindercarpaccio vom US-Beef
auf Trüffelmayonnaise
mit frischem schwarzen Wintertrüffel
19,50

Thunfischtatar mit Sesam,
dazu Kartoffelrösti, Forellenkaviar und Wasabi
19,50

SUPPE



Cappuccino vom kanadischen Hummer
13,50

Maronenschaumsuppe mit Speckchip
9,50

HAUPTGERICHTE



Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit Brezenserviettenknödel und Rosenkohl
28,50

Hummerrisotto mit gebratenem Loup de mer
und Zitronen-Petersilien Pesto
28,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
24,50

Sesam-Thunfisch kurz angebraten
mit Algen-Tintenfischsalat und Wasabi
28,50

Black Angus Rinderfilet mit kleinem Caesar Salad,
getrübften Pommes und schwarzem Wintertrüffel
39,50

½ Hummer mit frischen Tagliolini
und Lobster Sauce
32,50

Surf and Turf
Black Angus Rinderfilet und ½ Hummer
mit Baked Potato und Sour Cream
49,50

DESSERT



Crème Brûlée mit schwarzem Sesam Eis
und Calvados-Apfelspalten
12,50

Topfenmousse mit Pistazien-Creme-Eis
und Cassis-Feigen
12,50

Käseauswahl
vom Tölzer Kasladen mit zweierlei Feigensenf
15,50



FRISCHE AUSTERN



„Fines de claire“ No. 2

1 Stück	3,10
3 Stück	8,90
6 Stück	16,90
12 Stück	29,90

UNSERE CHAMPAGNEREMPFEHLUNG ZU IHREN AUSTERN:

Moët & Chandon, Brut Imperial	0,1 ltr	12,90
Moët & Chandon, Brut Imperial	0,375 ltr	49,00
Moët & Chandon, Brut Imperial	0,75 ltr	79,00
Moët & Chandon, Brut Magnum	1,5 ltr	159,00
Moët & Chandon, Rosé Imperial	0,75 ltr	95,00
Moët & Chandon, Grand Vintage Brut 2008	0,75 ltr	125,00
Moët & 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