

### **Aperitif-Empfehlung**

**Champagner, Blanc de Noirs, Brut**  
Pinot Noir, Traditionelle Flaschengärung  
Champagne, Frankreich  
Paul Hérard  
0,1l à 14,00 €

### **Wein-Degustation**

**2017 Riesling Grauschiefer QbA**  
Erden, Mosel, Deutschland  
Weingut Schmitges  
0,2l à 9,00 € | 0,75l à 28,00 €

**2016 Vitus QbA**  
Grauburgunder im Barrique ausgebaut  
Kaiserstuhl, Baden, Deutschland  
Weinhaus Heger  
0,2l à 15,50 € | 0,75l à 49,00 €

**2013 Spätburgunder Kalkstein QbA**  
Barrique-Reifung, unfiltriert, Oppenheimer Herrenberg  
Weinolsheim, Rheinhessen, Deutschland  
Weingut Manz  
0,2l à 15,00 € | 0,75l à 49,00 €

**2015 Erdener Treppchen, Riesling Auslese**  
Erden, Mosel, Deutschland  
Weingut Schmitges  
5cl à 7,50 € | 0,375l à 36,00 €

**Wein-Degustation**  
mit je einem Glas à 39,50 €  
Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder & Riesling Auslese  
zzgl. Aperitif

### **Silvester-Menü 2018**

#### **Amuse-Gueule**

Mousse von geräucherter Forelle  
Lachs-Caviar & Dill-Schmand

#### **Consommé von Edelfischen** mit Einlage von Meeresfrüchten

Julien von Wurzelgemüse von Hufmanns SoLaWi-Bio-Hof  
in der Kaffee-Tasse serviert

#### **Pastrami vom Wagyu-Rind** verfeinert mit Preiselbeeren

Bouquet von frischen Blattsalaten in Vinaigrette

#### **Tranchen von der Fasanen-Brust**

auf Waldorf-Gemüse von Hufmanns SoLaWi-Bio-Hof

#### **Sorbet von der Ananas**

abgeschmeckt mit Purple-Curry von Ingo Holland

#### **Tranchen von im Ganzen bei Niedertemperatur rosa gebratenen Kalbsfilet**

auf Reduktion vom Spätburgunder  
Nocke von Steinpilzen

Ragout von Mörscher Kartoffeln von Brehms Hof  
verfeinert mit Brunnenkresse

#### **Mousse au Chocolate mit Kokos verfeinert**

Küchlein von weißer Schokolade  
Sorbet von der Mandarine

**Silvester-Menü à 74,00 €**  
- Änderungen vorbehalten -