

Aperitif-Empfehlung

Cuvée Schloss Vaux, Brut

Weißburgunder, Spätburgunder & Riesling
Traditionelle Flaschengärung
Eltville, Rheingau, Deutschland
Sektmanufaktur Schloss Vaux
0,1l à 7,00 €

Wein-Degustation

2016 Vitus QbA

Grauburgunder im Barrique ausgebaut
Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weinhaus Heger
0,2l à 14,00 € | 0,75l à 44,00 €

2013 Spätburgunder Kalkstein QbA

Barrique-Reifung, unfiltriert, Oppenheimer Herrenberg
Weinolsheim, Rheinhessen, Deutschland
Weingut Manz
0,2l à 14,00 € | 0,75l à 45,00 €

2015 Erdener Treppchen, Riesling Auslese

Erden, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
5cl à 7,00 € | 0,375l à 32,00 €

Wein-Degustation

mit je einem Glas à 32,00 €
Grauburgunder, Spätburgunder & Riesling Auslese
zzgl. Aperitif

Weihnachts-Menü 2018

Amuse-Gueule

Mousse von geräucherter Forelle
Lachs-Caviar & Dill-Schmand

Consommé

vom Wild aus Spangenger Privat-Forst
Brunoise von Wurzelgemüse
von Hufmanns SoLaWi-Bio-Hof in Oberellenbach

Brust von geräucherter Wachtel

dünn aufgeschnitten & als Fächer gelegt
an Ragout von Orangen
marinierte Linsen
Salat-Bouquet in Vinaigrette

Tranchen von im Ganzen bei Niedertemperatur rosa gebratenem Rinderfilet

Morchel-Rahm-Sauce
Hokkaidō-Cremè von Hufmanns SoLaWi-Bio-Hof
Strudel von der Mörscher Kartoffel von Brehms Hof

Mousse au Chocolate mit Kokos verfeinert

Küchlein von weißer Schokolade
Sorbet von der Mandarine

Weihnachts-Menü à 54,00 €

- Änderungen vorbehalten -