

Aperitif-Empfehlung

Champagner, Blanc de Noirs, Brut
Pinot Noir, Traditionelle Flaschengärung
Champagne, Frankreich
Paul Hérard
0,1l à 12,00 €

Wein-Degustation

2017 Riesling Grauschiefer QbA
Erden, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
0,2l à 7,50 € | 0,75l à 24,00 €

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 39,00 €
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 rosa gebratenen Brust vom Fasan 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 -