

Apéritif-Empfehlungen

BIO Champagner Blanc de Noirs, Brut

Pinot Noir
Traditionelle Flaschengärung
Champagne, Frankreich
Jean-Pierre Fleury
0,1l à 22,50 € | 0,75l à 116,00 €

CRODINO-Spritz, alkoholfrei

CRODINO & RhönSprudel Mineralwasser
0,15l à 8,50 €

Wein-Empfehlungen

2021 BIO Chardonnay QbA

Nierstein am Rhein, Rheinhessen, Deutschland
St. Antony, VDP. Gutswein
0,1l à 6,50 € | 0,2l à 12,00 € | 0,75l à 38,00 €

2021 Weißburgunder Kalkstein QbA

Barrique-Ausbau, Weinsheim, Rheinhessen, Deutschland
Weingut Manz
0,1l à 6,50 € | 0,2l à 12,00 € | 0,75l à 38,00 €

EINS-ZWEI-ZERO Riesling, alkoholfrei*

Rüdesheim, Rheingau, Deutschland
Weingut Leitz
* Enthält ca. 0,05% Alkohol
0,1l à 4,50 € | 0,2l à 7,50 € | 0,75l à 24,00 €

2018 Ronchedone IGT

Cuvée aus 45% Sangiovese, 45% Marzemino &
10% Cabernet Sauvignon, Barrique-Ausbau
Lombardei, Italien
Cà dei Frati
0,1l à 9,50 € | 0,2l à 17,00 € | 0,75l à 53,00 €

2018 Riesling Auslese, edelsüß

Erdener Treppchen, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
5cl à 6,00 € | 0,375l à 36,00 €

Silvester-Menü 2022

Essenz von der Wachtel

verfeinert mit Tio-Pepe-Sherry Fino
A7

Hausgemachte Ravioli

mit Farce von Steinpilzen gefüllt
Gänse-Leber
A1, A2, A3, A5, A6

Roulade vom Fritzlarer Saibling

von Fischzucht Rameil
marinierte Belugalinsen
A1, A7, A8, A9, A10

Sorbet von Mandarine & Campari

Preiselbeerschokolade
A5, A6

Tranche vom rosa gegrillten Rinderfilet

Reduktion vom Rotwein
Storzenieren & Paprika
Empanada mit Mörscher Kartoffeln
von Brehms Hof
A1, A2, A3, A7, A8

Dessert-Variation

Geeister Espresso | Gefüllter Brandteig | Piña Colada
A1, A2, A3, A5, A6

6-Gang-Silvester-Menü

à 98,00 €

Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung
Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker bitte frühzeitig anmelden.

