

Apéritif-Empfehlungen

CREDO Rosé, Extra Brut

Spätburgunder Winzersekt, Traditionelle Flaschengärung
Ihringen, Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weinhaus Heger
0,1l à 12,00 € | 0,75l à 56,00 €

2022 BIO Apfel-Quitte Frucht-Secco, alkoholfrei

Nordrhein-Westfalen, Deutschland
Privatkelterei Van Nahmen
0,1l à 7,00 € | 0,75l à 26,50 €

Wein-Empfehlungen

2023 Riesling Grauschiefer QbA

Erden, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
0,1l à 5,95 € | 0,2l à 10,90 € | 0,75l à 34,00 €

2023 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 €

2023 Weißburgunder Kalkstein QbA

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

2020 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 €

2019 Riesling Auslese, edelsüß

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

Silvester-Menü 2024

Kraftbrühe

abgeschmeckt mit Sherry
Farce-Nocke
A1, A2, A3, A7

Terrine von der Sontraer Freiland-Gans

Marinierter Spitzkohl-Salat mit Orangen
A1, A2, A3, A7, A8, A9, A10

Filet vom Steinbutt

aus Wildfang
Wurzelgemüse
A1, A7, A8, A9, A10

Sorbet

aufgegossen mit Eil Secco
A5, A6

Tranche vom im Ganzen bei 300°C angegrilltem Rinderfilet

danach bei Niedertemperatur rosa gegart
Reduktion von Rotwein
Wirsing mit Maronen verfeinert
Plätzchen von Mörscher Kartoffeln
A1, A2, A3, A7, A8

Dessert-Silvester

Hessisches Schmand-Mousse
Walnuss-Parfait
Crème-Brûlée
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.

