

Aperitif-Empfehlung

2012 Rheingau Riesling-Sekt, Brut

Traditionelle Flaschengärung
Eltville, Rheingau, Deutschland
Sektmanufaktur Schloss Vaux
0,1l à 9,00 € | 0,75l à 48,00 €

Wein-Degustation

2017 Vitus Grauburgunder QbA, trocken

Barrique-Ausbau
Ihringen, Kaiserstuhl, Baden, Deutschland
Weinhaus Heger
0,2l à 16,00 € | 0,75l à 49,00 €

2015 Ronchedone IGT, trocken

45% Marzemino, 45% Sangiovese &
10% Cabernet Sauvignon
Barrique-Ausbau
Lombardia, Italien
Cà dei Frati
0,2l à 17,00 € | 0,75l à 52,00 €

2017 Erdener Treppchen, Riesling Auslese, edelsüß

Erden, Mosel, Deutschland
Weingut Schmitges
5cl à 7,50 € | 0,375l à 36,00 €

Wein-Degustation

mit je einem Glas à 39,00 €

Vitus, Ronchedone & Riesling Auslese
zzgl. Aperitif

Silvester-Menü 2019

Essenz

von Steinpilzen
auf Basis vom Weidekalb

Dünne Scheiben von
erkalteter & geschmorter Entenkeule
abgeschmeckt mit Soja & Ingwer
Glas-Nudel-Salat

Medaillon vom Seeteufel

Kartoffel-Ragout mit Nordsee-Krabben

Tranchen von im Ganzen bei Niedertemperatur
rosa gebratenem Bürgermeisterstück
auf Rotwein-Reduktion
offene Lasagne mit Rosenkohl
abgeschmeckt mit Chorizo

Duett von der Ananas

Sorbet auf mit Purple-Curry abgeschmecktem Ragout
Küchlein mit Paranuss
Kokos-Mousse

Silvester-Menü à 78,00 €
- Änderungen vorbehalten -