

## 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  
Lombardei, 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 -