

Aperitif-Empfehlung

2014 Rheingauer Sauvignon-Blanc-Sekt, Brut

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

Wein-Degustation

2017 Sauvignon Blanc Fumé QbA, trocken

Barrique-Ausbau
Bad Dürkheim, Pfalz, Deutschland
Oliver Zeter
0,2l à 16,00 € | 0,75l à 48,00 €

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 €
Fumé, Ronchedone & Riesling Auslese
zzgl. Aperitif

Weihnachts-Menü 2019

Consommé

vom Heinebacher Zweinutzungshuhn
vom Mustergeflügelhof Häde
Nocke vom Hokkaidō

Geräuchertes Filet vom Stör

Thunfisch-Sauce & Keta-Kaviar
Frisée in Orangen-Vinaigrette

Tranchen von im Ganzen bei Niedertemperatur rosa gebratenem Rinderfilet

auf Rotwein-Reduktion
Spitzkohl in Morchel-Rahm
Karotten-Bündchen
Kuchen von der Mörscher Kartoffel von Brehms Hof

Mousse von Schmand & Mandarine

Sorbet von der dunklen Schokolade
Zimt-Tiramisu

Weihnachts-Menü à 56,00 €
- Änderungen vorbehalten -