

Unser Silvestermenü 2022

WEINBEGLEITUNG

CHAMPAGNER VEUVE CLIQUOT BRUT

Champagne | Reims | Frankreich

* * *

WEINGUT DÖNNHOFF

Oberhausen | Nahe | 2021 | Weißburgunder

* * *

WEINGUT KNIPSER

Laumersheim | Pfalz | 2020 Riesling

* * *

CHATEAU LES MOINES

Cru Bourgeoise | 2010 | Blaye | Frankreich

* * *

WEINGUT KRACHER

Burgenland | Spätlese edelsüß |
Cuvée Pinot Blanc Chardonnay Welschriesling

DEGUSTATIONS MENÜ

THUNFISCH

Sashimi vom Thunfisch | marinierter Rettich | Wasabi-Mayonnaise | Sesam

* * *

PASTA&TRÜFFEL

Trüffeltortelloni | Trüffelrahmsauce

* * *

ZWEIERLEI VOM RIND

Rosa Filet | geschmorte Backe | Erbsen | Möhren
Selleriepüree | Pommes Dauphine | Jus

oder

FILET VOM STEINBUTT

Gebratenes Steinbuttfilet
Kürbisrisotto | Parmesan

* * *

PARIS - BREST

Brandteigkranz | Nougat-Creme
Kirschen | Vanilleeis

Preis: 139,-€ inklusive Weinbegleitung