



## - Silvestermenü -

31. Dezember 2019

### Unsere Weinempfehlung

**Champagner Roederer Brut 0,1l**  
(13,-€)

\*\*\*

**2018 Sauvignon Blanc**  
**Weingut Kühling-Gillot**

-  
Frische Zitrusfrucht  
trifft auf reife Stachelbeere.  
Saftig und präzise am Gaumen.

-  
Deutschland/Rheinessen

\*\*\*

**2016 Tempranillo**  
**FABULAS RIOJA CRIANZA**  
**Weingut Larchago**

-  
Verführerisches, fruchtbetontes Bukett nach roten Kirschen  
und saftigen Beeren.

Viele reife, saftige Fruchtaromen

-  
Spanien / Rioja

### **Bliny & Kaviar**

\*\*\*

### **Edelfischraviolo**

in Hummer-Safran-Bisque und knuspriger Petersilie

\*\*\*

**Gebratene Entenleber** auf Apfel und Zwiebel

\*\*\*

### **Gurken Gin Granita**

\*\*\*

### **Rinderfilet**

auf Topinamburpüree  
und getrüffelten Spargelspitzen

oder

### **Skreifilet**

auf Topinamburpüree  
Und getrüffelten Spargelspitzen

\*\*\*

### **Schokoladenmousse**

auf geisten Früchten und Pistazienkrokant

Menüpreis pro Person

99,- €

