



- Silvestermenü -

31. Dezember 2020

Bliny - Kaviar - Sauerrahm

Sautierte Jakobsmuschel und Garnele
auf Kartoffel-Confit und Kokos-Chilischaum

Granatapfelsorbet
mit Prosecco

Rosa gebratener **Rehrücken**
auf geräuchertem Selleriepüree, Trüffel
Gemüseperlen und in Kräuteröl gebackenen Kartoffeln

oder

In Butter konfierter **Wildlachs**
auf geräuchertem Selleriepüree, Trüffel
Gemüseperlen und in Kräuteröl gebackenen Kartoffeln

Spekulatius - Bratapfel-Tiramisu

Menüpreis pro Person 99,-€

Unsere Weinempfehlung

Champagner Roederer Brut 0,1l

Chardonnay-Weißburgunder
Weingut Daniel Schmitt

-

Die Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder kommt
mit fruchtig-leichter Aromenstruktur
und anregendem Wesen daher.

-

Deutschland/Rheinessen

2017 Syrah Terroir
Weingut La Grange

-

Extrem saftig mit reifen Beerenaromen
und Pfeffernoten. Lebhaft und frisch
mit elegantem Körper.

-

Frankreich/Pays d'oc