

Apéritif-Empfehlung

Riesling-Sekt

Traditionelle Flaschengärung
Weingut Barth
Rheingau / Deutschland
0,1l à 9,00 €

PriSecco Cuvée Nr.23, alkoholfrei

Rhabarber, Apfel & Blüten
Manufaktur Jörg Geiger
Baden / Deutschland
0,2l à 12,00 €

Besondere offene Weine zum Fest

2024 Chardonnay „Boulée-Cordot“

Barrique-Ausbau
Producteurs Réunis
Bordeaux / Frankreich
0,15l à 12,00 €

2020 Ronchedone

45% Sangiovese, 45% Marzemino &
10% Cabernet Sauvignon
Barrique-Ausbau
Cà dei Frati
Lombardei / Italien
0,15l à 12,00 €

Dessert-Wein

2023 BIO Sauternes, edelsüß

Sémillon & Sauvignon Blanc
Barrique-Ausbau
Château Guiraud
Bordeaux / Frankreich
5cl à 8,00 €

Änderungen vorbehalten.
Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker
bitte frühzeitig anmelden.

Silvester-Menü 2025

Kaviar

Blini / „Schmand“ - hessischer Sauer-Rahm

Confiertes Label Rouge Lachs

Kartoffel-Kräuter-Schaum / Bunte-Bete-Chip's

Fasanen-Brust gefüllt mit Maronen-Farce

Kirsch-Sherry-Sauce / Sellerie-Püree

Schwarztee-Sorbet

abgeschmeckt mit Marokkanische Minze

Rosa Rinderfilet à la Rossini

Rotwein-Reduktion / Foie Gras / schwarzer Trüffel
Broccoli / Kartoffel-Püree

ODER

Filet vom Steinbutt

Sauce Hollandaise
Broccoli / Kartoffel-Püree

Strudel vom Apfel

Vanille-Sauce / weißer Trüffel / Walnuss-Eis-Crème

*

6-Gang-Silvester-Menü

à 140,00 €

