

Apéritif-Empfehlung

Rosé-Sekt „La Principessa“

Spätburgunder
Traditionelle Flaschengärung
Weingut Prinz Salm
Nahe / Deutschland
0,1l à 9,50 €

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 €

Weihnachts-Menü 2025

Tatar von gebackener Bete

Parmesan-Crème
Stroh von Süßkartoffeln

Sous-vide gegarter Kalbsrücken

Wintertrüffel
Reduktion vom Rotwein / Sauce Hollandaise
Broccoli
Kartoffel-Sellerie-Stampf

ODER

Filet vom Kabeljau unter Kräuter-Kruste

Sauce Hollandaise
Broccoli / Kartoffel-Püree

Lebkuchen-Parfait

Kompott von Backpflaumen

*

3-Gang-Weihnachts-Menü

à 72,00 €

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

