

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 €

Wein-Empfehlung

2024 BIO Chardonnay „Hessloch“

20% Barrique-Ausbau
Weingut Cisterzienser
Rheinhessen / Deutschland
0,15l à 8,00 €

2022 Ronchedone

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

Dessert-Wein-Empfehlung

2023 BIO Sauternes, edelsüß

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

Silvester-Menü 2026

Kaviar vom Stör

Blini / „Schmand“ - hessischer Sauer-Rahm

Tatar vom Rinderfilet

Gebackenes Wachtelei

Jakobsmuschel

Krustentier-Schaum

Sorbet von der Zitrone

aufgegossen mit Prosecco Superior, extra dry

Rosa gebratenes Rinderfilet

Jus / ½ Langusten-Schwanz
Grüner Spargel / Topinambur-Püree

SNICKERS à la Humboldt 1a - Parfait

Nougat / Karamell / Schokolade / Erdnuss

*

6-Gang-Silvester-Menü

à 154,00 €

Änderungen vorbehalten.

Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker
bitte frühzeitig anmelden!

