

## Sylvestermenu:

### Amouse Bouche

+ + +

Ceviche vom Seeteufel | Gelbe Bete | Grapefruit | Gurke | Sakura-Kresse

*2017 Le Haut Lieu | Chenin Blanc | Domaine Huet | Loire*

+ + +

Tomatenessenz | Gin | Ricotta-Basilikum-Nocken

+ + +

Agnolotti al plin | braune Butter | Scorzone Trüffel

*2015 Majulina | Sangiovese, Canaiolo | Az. Ag. Calafata | Toskana*

+ + +

Kalbsrücken | Barolo-Jus | Pastinakenpüree | gefüllter Wirsing | schwarze Nüsse

*2012 Barbaresco Pajore | Nebbiolo | Az. Ag. Sottimano | Piemont*

+ + +

Nougatschnitte | Erdnuss | Topfen | Bratapfel | Mandarinsorbet

*2015 Bukkura Passito di Pantelleria | Zibibbo | Marco de Bartoli | Sizilien*

Menüpreis pro Person: 75,00€

Preis Weinbegleitung: 45,00€