

Silvestermenu:

Amouse Bouche

Mini Burger | Rehpflanzerl | Cranberries

+ + +

Sashimi vom Hamachi | Granny Smith | Sellerie | Radieschen | Yuzu

2015 Albarino Embaixador | Bodegas Attis | Rias Baixas

+ + +

Taleggio Fondue | sautierter Spinat | Wachtelei | schwarzer Piemont Trüffel

2014 Morasso | Timorasso | Cascina Montagnola | Piemont

+ + +

Rote Beete Risotto | Baby-Kräuterseitlinge | Belper Knolle

2015 Blaufränkisch ‚Kirchholz‘ | Weingut Weninger | Mittelburgenland

+ + +

Zweierlei vom Milchlamm | Topinambur-Püree | Schwarzkohl | Granatapfel |

Kardamom-Jus

2013 Brise Cailloux | Syrah | Du Coulet | Rhône

+ + +

Mousse von Benni Harvest Schokolade | Szechuan-Bottom | Knallbrause | Kumquat

Marshmallow

2015 Bukkuram Passito di Pantelleria | Zibibbo | Marco de Bartoli | Sizilien

Menüpreis pro Person: 79,00€

Preis Weinbegleitung: 45,00€