

Silvester Menü 2021

Amouse Bouche

* * *

Gebeizter Seeteufel | Sepia Tinte | Beete | Stachelbeere | Dashi | Dill

2019 Le Haut Lieu | Chenin Blanc | Domaine Huet | Loire

* * *

OPTIONAL:

Kaisergranat | Kalamansi-Aioli

2017 Assyrtiko Santorin | Argyros Estate | Santorin - Kykladen

* * *

Vitello Tonnato Reloaded

2017 Improvisaciò | Xarello | Cal Raspallet | Penedes

* * *

Risotto | schwarzer Alba Trüffel | Parmesan | Wachtel-Ei

2015 Les Bancelles Faugères aus der Magnum | Syrah, Grenache, Carignan | Domaine Cébène | Languedoc

* * *

Sorbet vom grünen Apfel & Five Spice | Cidre

* * *

Rinderfilet | Gänseleber | schwarzer Trüffel | Selleriepüree | Schwarzkohl | Madeira-Jus

2015 Langhe Rosso | Nebbiolo | Luca Roagna | Piemont

* * *

Parfait von Torrone | Knallbrause | Blutorange | Pistazien Short Bread

2017 Passito Fior d'Arancio | Muskateller | Ca' Lustra | Veneto

Preis 6-Gänge / 7-Gänge Menü: 99,00 / 115,00

Preis Weinbegleitung 6-Gänge / 7-Gänge: 49,00 / 58,00

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher MwSt.