

Aperitif:

2018 Riesling Sekt Brut 32 | Weingut Frank John | Pfalz | 10,50€
Champagner Alexis La Terre Mère Meunier à Troissy Brut | Pinot Meunier | Familie Leconte | 15,00€
Marx Bio Blutorange aus Sizilien | Marx Tonic | 12,80€

Silvester 6-Gang Menü

Gebeizter Wolfsbarsch | Fenchel | Persimon | Kaktusfeigen-Fond | gepuffter Quinoa | Basilikum-Öl

2020 Bourgogne Blanc | Chardonnay | Domaine Thomas Morey | Burgund

Entenlebermousse | weiße Portweinbirne | gebackenes Walnussbrot | Trüffel-Reduktion

2015 Clos de Bourg demi-sec | Chenin Blanc | Domaine Huet | Loire

Frische Tagliolini | Kaisergranat | Hummer-Nage | Edamame | Lardo-Schnee | Dill

2019 Embaixador | Albarino | Bodegas Attis | Rias-Baixas - Galizien

Zwetschgen-Sorbet | Speckkrusteln | Tonkabohnen-Espuma

2021 Fuorleggero Lambrusco Rosato Frizzante | Lambrusco Grasparossa | Cinque Campi | Emilia

Hirschkalbsrücken | Maronenpüree | Rotkohl Praline | Granatapfel-Jus

2013 Cornas "Brise Cailloux" | Syrah | Domaine du Coulet | Rhône Nord

Delice von weißer Original Beans Schokolade | Yuzu-Creme | schwarzes Sesam-Eis

2011 Riesling Marienburg Spätlese Fass 67 VDP Grosse Lage | Riesling | Weingut Clemens Busch | Mosel

6-Gang Menü: 120,00€

|

6-Gang Weinbegleitung: 70,00€

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.