

Unser Silvestermenü

Dienstag, 31. Dezember 2024

Aperitif Empfehlung

*Champagner Bollinger	0,1 l	17,00 €
*Prosecco	0,1 l	6,50 €
*Zwetschgen-Spritz / Rhabarber-Spritz	0,2 l	8,50 €
*Gin-Rose-Spritz	0,2 l	8,50 €

Unser Silvestermenü

*Jakobsmuscheln auf Zitronenrisotto mit Schnittlauchvelouté		16,50 €
oder		
*Champagner-Krabbencremesuppe		12,50 €
* * * * *		
*Wolfsbarschfilet auf Gemüseperlen im Safransud		41,20 €
und/oder		
*Rinderfilet unter einer Waldpilzkruste mit Speckbohnen und Trüffelgnocchi		42,80 €
* * * * *		
*Eierlikörmousse mit Sauerkirsche und Schokoküchlein		12,50 €
	3-Gang-Menü	66,00 €
	4-Gang-Menü	72,00 €
	5-Gang-Menü	80,00 €

Unsere Weinempfehlung

*2022 Blanc de Noir / Keth / Rheinhessen	0,20 l	8,50 €
	0,75 l	30,50 €
<i>Er zeigt eine sehr feine Nase mit Aromen von Johannisbeeren, Granatapfel, Orangenesten, weißer Pfeffer, Lorbeer und Pfingstrosen. Am Gaumen feinfruchtig, finessenreich, saftig, feine Kohlensäure, charmant, süffiger Charakter und ein langer Nachhall.</i>		
*2021 Cabernet Sauvignon / Aetos / Chile	0,20 l	9,50 €
	0,75 l	32,50 €
<i>Dieser Rotwein präsentiert sich im Glas in leuchtendem Purpurrot. Herrlich duftig Mit Noten von Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Maulbeeren und Schattenmorellen.</i>		

Unser Silvestermenü

Dienstag, 31. Dezember 2024

