



Weinempfehlung

Aperitif

Bellini „Portofino“ 0,1l € 13,50
weißes Pfirsichpüree mit Champagner

Champagner

O.J. Laurent-Perrier 0,1l € 13,50 0,75l € 94,00
Jardins Premiers La Réserve
Rebsorten : 2/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir

Weißwein

Chablis „Saint Pierre“ 0,75l € 65,00
Appellation Chablis Contrôlée, Domaine Régnard

Rebsorte: 100% Chardonnay

Ein klassischer Chablis mit seinem Duft nach Akazienhonig und Zitrusfrüchten, seiner reifen Säure und seinem mineralischen Geschmack. Ein Chablis, der durch seine Harmonie und Typizität zu überzeugen weiß und seine Herkunft nicht verschweigt.

Rotwein

Promis “CUVEE” IGT 0,75l € 85,00
Angelo Gaja, Toskana

Rebsorten: 55%-Merlot, 35% Syrah und 10% Sangiovese

Ein Duft nach schwarzem Pfeffer und geröstetem Kaffee entschwindet dem Glas. Am Gaumen finden sich Aromen von Pflaumen und Cassis. Ein eleganter Wein komplex und dicht der in seiner zugänglichen und sinnlichen Art viel Freude bereitet.

*Informationen für Allergiker bei unserem Service
und in unserer Allergiker Karte*

Silvester Menü 2024

Gruß aus der Küche

* * *

Kartoffelschaumsüppchen mit geräuchertem Aal

* * *

Sautierte Jakobsmuscheln auf Artischockenherzen mit Tomaten-

Sugo

* * *

Steinbutt, auf Wunsch mit Kaviar, auf Kartoffel-Sellerie-Püree

* * *

Zitronensorbet

* * *

Kalbsfilet mit Kartoffelstroh und Erdfrüchten

* * *

Kaffeemousse mit Mandelhippe und weißem Schokoladeneis

* * *

Vacherin Mont – d`Or Käse im Strudelteigbeutel mit Birne

4 Gang 78,00 €, 5 Gang 96,00 €, 6 Gang 116,00 €, 7 Gänge 135,00 €

Aufpreis Kaviar: 45,- € für ca.20 g pro Person