



Silvester 2024

Birkes | Rohmilchbutter Demi-Sel | Wildschinken

Sardischer Hummersalat

Riesling Kabinett | Weingut Walter | Mosel - MAGNUM 1.5L

Ochsenschwanzessenz | Sellerieperlen
gebackener Ochsenschwanz

gebratene Wachtelbrust

Kohlrabi | Sauerrahm | Champignons | Paprikasud

Gönzheimer Sonnenberg Grauburgunder trocken | Weingut Kesselring | Pfalz - MAGNUM 1.5L

Basilikumsorbet | Gin Infusion

Bouvet Ladubay, Crémant de Loire - MAGNUM 1.5L

rosa gebratenes Kalbsfilet | Trüffeljus
Süßkartoffelpüree | Brüsseler Kohlspitzen

Miraval Côtes de Provence Rosé - METHUSALEM 6.0L

Death by Chocolate

Sorbet | Parfait | Mousse | Küchlein | Sauce | Creme Brûlée

Fonseca Tawny Port

Pralinen

115.00 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung und Wasser

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung!

Unser letztes Menü des Jahres startet um 18:30 Uhr -
der Abend endet gegen 23:00 Uhr