Silvester Degustationsmenü

Aperitif

Sekt: Blanc de blancs / FRANCOIS MONTAND, REVERMONT 0.1l / 3,90 €

*****

Gänseleberterrine mit Calvados-Äpfeln,

Feigensenfschaum und Brioche

8,20 €

Süßwein: Mouton Cadet Rèserve, 2014 / BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, BORDEAUX 0,05 l / 3,50 €

***

Kleines Pilz-Essenz mit Mandelschaum

und gefüllten Teigtäschchen

4,00 €

Weißwein: Weißburgunder 2016 / WEINGUT MÜNZBERG, PFALZ 0,1 l / 3,60 €

***

Gebratenes Rindsfiletmedaillon mit sautierter Black Tiger Garnele

Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin

kleine Gemüsegarnitur

28,20 €

oder

In Rotwein pochiertes Welsfilet

auf Pastinaken-Kartoffel-Stampf, Rucola-Schmand und Gemüseheu

18,40 €

Rotwein: Cuvée Cabernet Cortis, Regent- 2015 WEINGUT MARBACHS WOLFSHÜGEL, BRANDENBURG 0,1l / 4,00 €
ODER *Sauvignon blanc - 2016 / WEINGUT GROH, RHEINHESSEN 0,1l / 3,20 €*

***

Weißes Schokoladenmousse mit Kaffee-Rum-Sauce

Gebratene Ananas und eingelegten Feigen

5,90 €

Portwein: Royal Oporto Twany, REAL COMPANHIA VELH, DURO 0,05l / 3,90 €

***

*

Menu komplett mit Fleisch, pro Person

46,20 €

Menu komplett mit Fisch, pro Person

36,50 €

Die passende Weinbegleitung zum Menü, pro Einheit und Person

18,90 / 18,10 €