

Silvester-Menü-2022

Amuse bouche

Gebackene Blutwurst mit Sauerkraut und kaiserstühler Feldsalat

2019 Pinot Rosé Sekt brut

Weingut Franz Keller, Oberbergen

Apfel- Meerrettichsuppe mit Räucherlachsstreifen

2017 Weissburgunder „Franz Anton“

Weingut Franz Keller, Oberbergen

Gebratene Jakobsmuscheln auf Lauch- Berglinsengemüse
mit Blumenkohl und Schnittlauchsauce

2018 Grauburgunder „Franz Anton“

Weingut Franz Keller, Oberbergen

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Steinpilzrahmsauce,
Speckwürsing und hausgemachten Spätzle

2020 Isteiner Spätburgunder

Weingut am Klotz, Istein

Spekulatiusmousse mit eingelegten Mandarinen
und hausgemachtem Zimteis

2015 Clarendelle Amberwine, A.O.C.

Domaine Clarence Dillon, Monbazillac

Menü 98,00 €

Weinbegleitung 40,00 €