

## Silvester 6-Gang Menü

**Confierte Languste | zweierlei Blumenkohl | fermentierte Aprikose | Krustentier-Nage | Amarranth**

*2017 Tokaji Furmint sec. | Furmuint, Hárslevelü | Királyudvar Winery | Ungarn*

\* \* \*

**Gebeizter Hirsch | Maronicreme | weiße Portweinbirne | Feldsalat | gereifter Balsamico**

*2016 Valtenesi aus der Magnum | Groppello | Az. Ag. Cantrina | Lombardei*

**Risotto | schwarzer Piemont Trüffel | gepickelte Pfifferlinge | Haselnuss | Thymianschaum**

*2018 MALcheVAdA Collio Bianco Reserva | Sauvignon Blanc, Malvasia | Az. Ag. Renato Keber | Friaul*

**Seeteufel | Garnelen-Kimchi-Gyoza | Karottencreme | Ingwer | Dashi**

*2019 Embaixador | Albarino | Bodegas Attis | Rias Baixas - Galizien*

\* \* \*

**Rinderfilet | Happy Entenleber | Trüffel | Sellerie-Creme | Grünkohl | Madeira-Jus**

*2017 Carignan 1903 Côtes Catalanes Rouge aus der Magnum | Carignan | Domain Roc des Anges | Roussillon*

**Bomb Glace au Chocolat Noir | Blutorangen-Sorbet | Persimon**

*2019 Passito di Pantelleria Bukkuram | Zibibbo | Az. Ag. Marco di Bartoli | Sizilien*

*oder*

**Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann | Chutney | Pain d'Espice**

*2019 Gewürztraminer Steingrubler Grand Cru | Domaine Albert Mann | Elsass*

**Das Menü beinhaltet immer Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert oder Käse**

**6-Gang Menü: 135,00€**

**Weinbegleitung: 6-Gang: 70,00€**

**Alkoholfreie Begleitung: 6-Gang 45,00€**

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte  
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.