

## **Vegetarisches Silvester 6-Gang Menü**

**Pilz-Cashew Foie Gras | fermentierte Wildheidelbeere | Brioche | Feldsalat**

*2022 Burja Noir | Pinot Noir | Burja Estate | Slowenien*

**Oida Topfen (Münchner Käse Manufaktur) | zweierlei Beete | Granatapfel | Kresse**

*2022 Primmavera Paestum Rosato | Aglianico | Az. Ag. Salvatore Magnoni | Kampanien*

**Ravioli mit Selleriefüllung | Nussbutter | Kräuterseitlinge | schwarzer Piemont Trüffel**

*2018 Posadero Blanco | Viura, Calagrano | Vinas Silenciosas | Rioja*

**Zweierlei Topinambur | sautierter Spinat | Onsen-Ei | piemontesische Haselnuss**

*2023 Grüner Veltliner Federspiel aus den Gärten | Weingut Nikolaihof | Wachau*

**Gebackener Butternut Kürbis | Kürbiscreme | Schwarzkohl | Dattel | Miso Jus**

*2020 Lange Nebbiolo Perbacco aus der Magnum | Nebbiolo | Az. Ag. Vietti | Piemont*

**Gianduja Cremeux | Haselnuss-Schokoladen Erde | Acai Sorbet | Portwein Kirschen**

*2020 Dolcenera – Vino da uve stramature | Brachetto | Cascina San Michele | Piemont*

**6-Gang Menü: 135,00€**

**Weinbegleitung: 6-Gang 78,00€**

**Alkoholfreie Begleitung: 6-Gang: 51,00€**

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