
SILVESTER dinner & show

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

„Illusion Eins“
Spätburgunder Blanc de Noir QbA trocken
2016 – Weingut Meyer-Näkel
30,00 €

In der Nase: reife Äpfel und Kumquat
Geschmack: lebendig – frisch, etwas Apfel, reife Limette, mineralische Struktur

ROTWEIN

„Mano Negra“ QbA trocken
(Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch)
2015 – Weingut Philipp Kuhn
34,00 €

In der Nase: marmeladige Aromen nach dunklen Beeren
Geschmack: mittlerer Körper mit schönen Tanninen

SILVESTER dinner & show

MENÜ

Festlicher Gruß aus der Küche



Essenz und Praline vom Ochsenschwanz mit
Wildkräutersalat in Traubenkernöl-Himbeervinaigrette



Flüssiger, getrüffelter Hummerravioli,
dazu Gel von Sellerie und Safran



Sorbet von der Heidelbeere mit Champagner



Filet und Bäckchen vom Kalb in altem Balsamico
mit mille feuille von Kartoffel und Aubergine
dazu Karottendreierlei



Variation von Schokolade und Zitrus