
APERITIF & WEIN

Champagner Taittinger Brut Réserve

0,1l | 12,50

Crémant Réserve de la Famille Rosé

0,10l | 8,50

Lillet Winter-Birne

Lillet blanc, Birnensaft, Zimt und Zitronensaft
mit Schweppes Tonic aufgegossen

0,25l | 6,80

Granatapfel-Cocktail

Grenadine, Tonic, Granatapfelkerne und Basilikum

0,15l | 4,20

Langhe Arneis DOC, trocken

Weingut Roberto Sarotto - Piemont

duftet nach weißen Blüten, jungen Birnen, etwas Grapfruit,
Honig und Kräutern ausgewogenes Frucht zu Säure Verhältnis

0,25l | 12,50 | 0,75l | 35,00

Barbera d'Asti, DOCG, Bricco 2019

Weingut Tenuta Tenaglia, Piemont

rubinrote Farbe, duftet herrlich würzig, Noten von roten Früchten
wohlige Süße auf der Zunge, die perfekt mit der zarten Säure harmonieren

0,25l | 10,00 | 1,50l | 58,00

DESSERTWEIN

Würzburger Gewürztraminer Kabinett VDP, feinherb

Bürgerspital Würzburg

Goldmedaille Fränkische Weinprämierung

0,1l | 4,50

KLASSISCHES SILVESTERMENÜ

Aperitif: X-Mas-Kir

(nicht im Menüpreis enthalten)

Brotauswahl mit zweierlei Aufstrichen

Dattel-Curry Creme, Entenrillette

Leicht gesalzene Landbutter

Gruß aus der Küche

Kalbfleisch | Tomatenpesto | Rucola

Artischockensalat

Trüffel | Parmesan | Parmaschinken | rote Zwiebeln

Perlhuhn-Consommé

Grießklößchen | Wurzelgemüse

Violettes Feigen – Sorbet

Laupheimer Sekt Cuvée trocken | Orange | Honigperlen

Rosa gebratenes Rinderfilet

Bratkartoffelpüree | Romanescostern | Barolojus

Haselnuss-Praline

Choc-o-Crisp Crumble | Brownie-Eiscreme

Pro Person 82,50

Inklusivpreise in Euro

APERITIF & WEIN

Champagner Taittinger Brut Réserve

0,1l | 12,50

Crémant Réserve de la Famille Rosé

0,10l | 8,50

Lillet Winter-Birne

Lillet blanc, Birnensaft, Zimt und Zitronensaft
mit Schweppes Tonic aufgegossen

0,25l | 6,80

Granatapfel-Cocktail

Grenadine, Tonic, Granatapfelkerne und Basilikum

0,15l | 4,20

Langhe Arneis DOC, trocken

Weingut Roberto Sarotto - Piemont

duftet nach weißen Blüten, jungen Birnen, etwas Grapefruit,
Honig und Kräutern ausgewogenes Frucht zu Säure Verhältnis

0,25l | 12,50 | 0,75l | 35,00

Barbera d'Asti, DOCG, Bricco 2019

Weingut Tenuta Tenaglia, Piemont

rubinrote Farbe, duftet herrlich würzig, Noten von roten Früchten
wohlige Süße auf der Zunge, die perfekt mit der zarten Säure harmonieren

0,25l | 10,00 | 1,50l | 58,00

DESSERTWEIN

Würzburger Gewürztraminer Kabinett VDP, feinherb

Bürgerspital Würzburg

Goldmedaille Fränkische Weinprämierung

0,1l | 4,50

VEGETARISCHES SILVESTERMENÜ

Aperitif: X-Mas-Kir

(nicht im Menüpreis enthalten)

Brotauswahl mit zweierlei Aufstrichen

Dattel-Curry Creme, Oliventapenade

Leicht gesalzene Landbutter

Gruß aus der Küche

Chicorée | Grapefruit

Artischockensalat

Trüffel | Parmesan | rote Zwiebeln

Hokkaido Kürbis-Kokos-Suppe

Steirisches Kernöl

Violettes Feigensorbet

Laupheimer Sekt Cuvée trocken | Orange | Honigperlen

Triangoli-Burrata-Basilikum

Grünkohl | Senf | Romanescostern

Haselnuss-Praline

Choc-o-Crisp Crumble | Brownie-Eiscreme

Pro Person 65,50

Inklusivpreise in Euro