

Silvester 2018/19

Menu I

*Lachstartar
mit Wildkräutersalat und Kumquatmarmelade*

ℳ

*Kalbsfilet mit Dampfgemüse, Servietenknödel
und Steinpilzjus*

ℳ

*Champagnermousse
mit roten Beeren*

Menu II

(vegan)

*Tomaten- Avocadosalat
mit Himbeerdressing*

ℳ

*Hokaidospalte gefüllt mit Wintergemüse,
Maronen und Kräuterseitlingen*

ℳ

*Veganer Milchreis mit Kokosmilch
und Trockenfrüchten*

Weinempfehlung

*Rheingau Riesling Winkeler Hasenprung
Weingut Allendorf Kabinett trocken
(Winkel/Rheingau)*

0,2l: 5,00 €

0,75l: 17,50 €

ℳ

*Sauvignon ,Maison bûlées, AOC
Weingut Vignerons de Thésée et Oisly 2013
(Loire/Frankreich)*

0,2l: 6,00 €

0,75l: 20,00 €

ℳ

*Assmanshäuser Höllenberg trocken
Weingut Allendorf
(Rheingau)*

0,2l: 5,50 €

0,75l: 19,00 €

ℳ

*Côte du Rhône AOC
Weingut Dom. Du Jas 2012
(Rhône/Alpen/Frankreich)*

0,2l: 6,00 €

0,75l: 20,00 €