

SILVESTERMENÜ

Beginn 18 Uhr, Start Menü 18:30 Uhr

Tartar und gebeizter Bachsaibling von der Forellenzucht Baden-Baden
Jakobsmuschel | Blumenkohlmousse | geräucherte Mandel | Buttermilchemulsion

2019 Buntsandstein Feigenwäldchen

Doppelt gebackenes Butternuss Soufflé
Biltong vom Schwarzacher Straußenfilet | Grünkohl | Rote Aromen Luft

2019 Röderswald Weissburgunder

Boskop Apfel Sorbet
Pinot Rosé ebanat Edition

Pinot Rosé ebanat Zero Dosage

Surf & Turf | Kalbsbäckchen & Mozambik Langustinos
Sinzheimer Frischkäsetortelloni | Petersilienwurzel | Kohlrabi | Trüffeljus | Tarragon Bisque

2020 Felsenstück Chardonnay oder 2018 Felsenstück Spätburgunder

Opera Gateau | marmoriertes Blutorangeneis | Milchreisschaum

2018 Viognier Beerenauslese

Jumi Schweizer Käseauswahl

2017 Feigenwäldchen Spätburgunder aus der Magnumflasche

Weißwürste und Neujahrsbrezel

2018 Feigenwäldchen Riesling Brut

7-Gang Komplett Menü inklusive Aperitif 158,00 € pro Person
5-Gang-Menü inklusive Aperitif 132,00 € pro Person
(ohne Käseauswahl und Mitternachtssnack)

7-Gang-Weinbegleitung 0,1 l pro Gang Euro 48,00
5-Gang-Weinbegleitung 0,1 l pro Gang Euro 36,00