

Silvester 2024 / 2025

ebanat

Beginn 18.00 Uhr

Begrüßung durch Johannes Kopp, Sekt- Aperitif & Fingerfood in unserer Vinothek
wir bitten um pünktliches Erscheinen

Menüstart 18.45 Uhr

Baguette von der Bäckerei Böckeler mit Aufstrich
Baguette From The Böckeler Bakery with Spread

Gelbflossen Thunfisch
Weisse Kürbis Creme, Grünkohl, Langustinen Sud
Yellow Fin Tuna, White Pumpkin Cream, Kale, Langustines Broth

2023er Chardonnay

Seeteufel Saltimbocca in Glasstetter Luftikus
Zweierlei von der Petersilie, Cuvée Blanc Velouté
Monkfish Saltimbocca in Glasstetter Luftikus, Duo of Parsley, Cuvée Blanc Velouté

2021er Weissburgunder Röderswald

Wachtelbrust in Portwein Lack
Schwarzwurzel, Rosenkohl, Happy Foie Jus
Quailbreast Port Lacquered, Salsify, Brusselsprouts, Happy Foie Jus

2020er Spätburgunder Roter Porphy

Kalbsfilet Niedergaren
Schmorschalotten, Maxim Kartoffel, Sinzheimer Trüffel Jus
Veal Fillet Low Cooked, Braised Shallots, Maxim Potatoes, Sinzheim Truffle Jus

2018er KONTRAS Cabernet Sauvignon

Mandel – Marzipan – Orangen Gateaux
Renchtäler Fichten Geist Eis
Almond – Marzipan - Orange Gateaux, Spruce Ice Cream

2018er Viognier Beerenauslese

5-Gang Menü 156 € pro Person zahlbar per Vorkasse
Inklusive Sekt- Aperitif & Fingerfood in unserer Vinothek & Wasser, Kaffee oder Espresso zum Menü.

5-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 45 € pro Person

Menüende 23.00 Uhr

Das neue Jahr darf gerne bei uns begrüßt und das Feuerwerk über der Rheineben auf unserer Terrasse
genossen werden. Der Abend wird musikalisch begleitet durch David Cambrin aus Canada.