

Silvester Menue 2018

(gemeinsamer Empfang um 18:00 Uhr,

Menü 18:30 Uhr)

Aperitif: Boessneck Sekt, Mathias Meimberg, Franken (aus der Magnum)

Amuse Bouche

~~~~~

### Himmel & Erde

Mousse von der Blutwurst, Kartoffel- Crumble, Apfelschaum und Gel von der Schalotte  
2015 Scharzhofberger Riesling, Kabinett, feinherb (aus der Magnum), Wgt. Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

~~~~~

gebackenes Kalbsbries & sous vide gegarter Pulpo

Sepia und Sieben-Kräuter-Sauce
1993 Winner Hamm, Riesling, Spätlese Wgt. Richard Richter, Mosel

~~~~~

### gegrillter Nordsee Rotbarsch

Tortellini mit Venusmuschel gefüllt, gehobelter Wintertrüffel & Bottarga,  
geräucherte Kastaniencreme  
Cocktail auf Gin Basis von unserem Barkeeper Mathias Ries

~~~~~

Gin Tonic Sorbet

~~~~~

### Rehrücken aus dem Big Green Egg

Schwarzwurzeln in Sellerie- Zwetschgen Asche, Germknödel mit Vanille- Rote Bete- Füllung,  
Sherry- Mohnjus  
2012 Pinot Noir, Pearl Morisette, Niagara Falls, Canada

~~~~~

karamellisierte Apfeltarte

Mandarinenesspapier, Mozartkugelis und Meersalz
2006 Rieslaner, Beerenauslese, Weinbaudomäne Castell, Franken

Preis pro Personen (ohne Getränke)	79,50 €
Preis pro Person (mit Getränke)	99,50 €

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze unter 02597-6964241
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Bitte beachten Sie, dass unser Haus um **23.00 Uhr schließt**, damit unsere Mitarbeiter/ -innen auch die Möglichkeit haben, mit Ihren Familien und Freunden auf das neue Jahr anstoßen zu können!