Silvester

Empfang um 18.30 Uhr

Aperitif

TISSOT-MAIRE
Crémant du Jura
BRUT ROSÈ

Gruß aus der Küche

Oliven gebacken

Ziegenkäse/ Rosmarin/ grüne Arrabiata

-

Quiche mit “Blue Stilton”

Holunder/ Traube/ Pecanuss

-

Wintergemüse gepickelt

Senfsaat/ weißer Balsamico/ Lorbeer/ langer Pfeffer

Menü *vegetarisch*

Kürbistatar

Passionsfrucht/ rosa Pfeffer/ Yuzu/ Erdnuss

Scharzhof Riesling Weingut Egon Müller - Mosel 0,1l

-

Curry-Tofu *gebacken*

Buttermilch/ Kaviar/ Avocado/ Perlzwiebel

BRAMÌTO Chardonnay Umbria ITG - Castello della Sala - Umbrien 0,1l

-

Feta *karamellisiert*

Rote Bete/ Apfel/ Ingwer/ Kamille

Château de Beaucastel - Châteauneuf du Pape Blanc - Famille Perrin - Rhône 0,1l

-

Kartoffel-Steinpilz-Ravioli

Brombeere/ Vanille/ Kürbis/ Portwein

Das Kreuz, trocken BIO - Weingut Rings - Pfalz 0,1l

-

Brie *getrüffelt*

braune Butter/ Haselnuss/ Dattelbrot

White Port 10 Jahre Quevedo Port - Quevedo - Douro 5cl

-

Valrhona Schokoladentarte

Himbeere/ Litschi/ Matcha/ Fleur de sel

Amarone della Valpolicella DOCG - Ca' Rugate - Venetien 5cl

Aperitif, Fingerfood & Menü 139 p.P.
Weinbegleitung 60 €