

silvesterabend

Calamari

Kiwi, Wacholder, Zitronenblatt und Salicorn

Hirschzunge

Johannisbeerholz, Pilze und Wildkräuter

Jakobsmuscheln

Corailcreme, Radieschenschoten, Schild-Ampfer und Aloe Vera

Winzerabend

Maronen, Sauerteig, Trauben und Blätterkohl

Taubenagnolotti

Brühe, Zwiebel und Taubenschinken

»Beefsteak Café de Paris«

Black Angus Rind, Gemüse der Saison und Kaffeejus

Cornetto

Vacherin Mont d'Or und Albatrüffel

Lebkuchenherz

Bucheckern-Eis und Rum-Früchte

Silvesterangebot 349 € pro Person inklusive:

- 1 x Hausaperitif 0,1l
- 1 x 8-Gang Menü
- 1 x Weinreise 8-Gang | 0,1l Wein zu jedem Gericht, Süßwein zu 0,05l
- 1 x Kaffeespezialität
- 1 x Mitternachtsgetränk 0,1l
- 1 x Mineralwasser flatrate

weinbegleitung

- 2010 Halenberg Riesling Großes Gewächs**
Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland
- 2008 Tros Blanc, Garnacha Blanca**
Alfredo Arribas Priorat, Spanien
- 2016 Sauvignon Blanc 500**
Weingut von Winning, Pfalz, Deutschland
- 2016 Burja Pinot Noir**
Burja Estate, Vipava Valley, Slowenien
- 1957 Anayon Garnacha**
Grande Vinos, Cariñena, Spanien
- 1992 Château Sociando-Mallet**
Haut-Medoc, Bordeaux, Frankreich
- 1967 Ramisco**
Adega Viuva Gomes, Collares, Portugal
- 1993 Scharzhofberger Riesling Auslese**
Bischöfliche Weingüter Trier, Saar, Deutschland

Stornierungsbedingungen:

- 4-7 Tage vorher: keine Kosten
- 1-3 Tage vorher: 150,- € p.P.
- am Tag selbst (24 Stunden vorher): 280,- € p.P.

newyear'seve

Calamari

kiwi, juniper, lemon leaf and pickleweed

Deer tongue

black currant wood, mushrooms and wild herbs

Scallops

coral cream, radish pods, shield-leaf sorrel and aloe vera

Vintner evening

chestnuts, sourdough, grapes and pak choi

Pigeon agnolotti

broth, onion and pigeon ham

»Beefsteak Café de Paris «

Black Angus beef, seasonal vegetables and coffee gravy

Cornetto

Vacherin Mont d'Or and Alba truffles

Gingerbread heart

beechnut ice cream and rum fruits

New Year's Eve offer 349 € per person including:

- 1 x house aperitif 0,1l
- 1 x 8-course menu
- 1 x 8 course wine pairing | 0,1l wine to each dish, sweet wine 0,05l
- 1 x coffee speciality
- 1 x sparkling wine at midnight 0,1l
- 1 x mineral water flatrate

winepairing

2010 Halenberg Riesling Großes Gewächs
winery Schäfer-Fröhlich, Nahe, Germany

2008 Tros Blanc, Garnacha Blanca
Alfredo Arribas Priorat, Spain

2016 Sauvignon Blanc 500
winery von Winning, Palatinate, Germany

2016 Burja Pinot Noir
Burja Estate, Vipava Valley, Slovenia

1957 Anayon Garnacha
Grande Vinos, Cariñena, Spain

1992 Château Sociando-Mallet
Haut-Medoc, Bordeaux, France

1967 Ramisco
Adega Viuva Gomes, Collares, Portugal

1993 Scharzhofberger Riesling Auslese
Bischöfliche Weingüter Trier, Saar, Germany

Cancellation terms:

- 4-7 days in advance: no costs
- 1-3 days in advance: 150,- € p.p.
- On the same day: 280,- € p.p.