

Silvester Menü

Dreierlei vom Amuse:

Sate-Spieß von der Seawater-Garnele „Hanoi-Art“

Mango-Salat „Thailändische Art“

Maronencremesuppe

Menü

Ponzu-Ceviche vom Lachs und Spicy-Tuna-Tatar

Hummercremesuppe mit dreierlei Meeresfrüchten

Ente nach „Peking Art“ mit Portweinschalotten und Orangenjus

Australian Rinderfilet 150 g mit sautierten Pilzen, Bimi, "Thousand Layer" vom Erdapfel und Pfeffer-Kirsch-Jus

Snow white

5 Gang Menü

89€

Weinbegleitung: 35 €

**Wine Accompaniment: 35 €*

1. Gang/**course*

2023 Weißburgunder Röss, trocken, Rheinhessen

2. Gang/**course*

2023 Riesling Spiess, trocken, Rheinhessen

3. Gang/**course*

2023 Spätburgunder "4 Jahreszeiten", trocken, Pfalz

4. Gang/**course*

2022 Primitivo Monte Pietroso, trocken, Italien

5. Gang/**course*

Kaffee nach Wahl/**coffee of choice*