



Silvester Menü

5 Gang Silvestermenü

Birne, Gorgonzola, Melone, Pistazie

Freuen Sie sich auf das Zusammentreffen von Birne, Gorgonzola, Melone und Pistazie bei unserem 1. Gang.

Wir empfehlen dazu ein Glas Bio Grauburgunder vom Weingut Singer und Bader aus Korb im Remstal.

Forelle, Hummer, Fond, Crème fraiche, Rouille

Ein Hauch von Südfrankreich erwartet Sie beim 2. Gang, denn es treffen in unserem Gaumen eine Forelle, ein Hummer, mit dem Geschmack der Crème fraiche und der sämigen Sauce Rouille aufeinander.

Wir empfehlen Ihnen dazu den Langhe Bianco vom Weingut Parusso aus Piemont in Italien.

Risotto, Pilze, Nüsse

Von Südfrankreich fahren wir bildlich nach Italien. Freuen Sie sich im 3. Gang auf ein besonderes Risotto mit Pilzen und Nüssen.

Wir empfehlen Ihnen dazu einen Glas des Cabernet/ Syrah IGP (Doamine Cebazan, Languedoc, Frankreich)

Rosa pochierte Rindermedallions im Mantel aus Sesam und fermentiertem Kampotpfeffer

Der Hauptgang sind Rosa pochierte Rindermedallions im Mantel aus Sesam und fermentiertem Kampotpfeffer. Dazu gibt es Pommes Ducesse und unser Blattgemüse.

Wir empfehlen Ihnen dazu unseren Rotwein Funare Rosso vom Weingut di Camillo (Abruzzen, Italien).

Tarte Tartin, Vanilleeis

Zum Abschluss reisen wir noch einmal von Deutschland zurück nach Frankreich. Freuen Sie sich auf ein leckeres Tarte Tartin mit Vanilleeis.

Wir empfehlen dazu einen süßen Wein, nämlich den Monbazillac AOC (Domaine de Montlong, Frankreich)

128 € inkl. Weinbegleitung zu jedem Gang | **98 €** ohne Weine

Ein Aperitif

Wir starten mit einem Weißburgunder Sekt (Flaschengärung) von der Weinmanufaktur Stuttgart.

Unsere Weinempfehlung

Weißburgunder
Sekt

Flasche 0,7l
28,00€

Funare Rosso
trocken, Rotwein

0,2l
7,00€

Anciens Temps Cabernet Sauvignon-Syrah
trocken, Rotwein

0,2l
5,90€