

4 Gang *Silvestermenü*

1 Tomatencreme und mediterraner Oktopus

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

2 Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbfleisch mit Burrata und aromatischen Kräutern

Wir empfehlen Ihnen dazu den Langhe Branco vom Weingut Parunno aus Premont in Italien.

3 In Portwein geschmorte Rinderbäckchen, Kartoffelcreme mit Käse und Chicoree

Wir empfehlen Ihnen dazu einen Glas des Cabaret/ Syrah IGP (Doaine Celazan, Languadra, Frankreich)

4 Panna Cotta

Wir empfehlen dazu einene weißen Wein, nämlich den Monbazillac AOC (Domaine de Montlang, Frankreich)

95 € inkl. Weinbegleitung zu jedem Gang | **75 €** exkl. Weine/Getränke

Kindermenü

Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes oder Nudeln mit Tomatensoße

Eisbecher

15 € exkl. Getränke



Unsere Weinempfehlung

Weißburgunder

Sekt

Flasche 0,7l 28,00€

Pinot Grigio

trocken, Weißwein

0,2l 5,90€

Anciens Temps Cabernet Sauvignon-Syrah

trocken, Rotwein

0,2l 5,90€

