

# Ein Aperitif

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



# *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 Bianco vom Weingut Parusso aus Piemont in Italien.

## **3** In Portwein geschmorte Rinderbäckchen, Kartoffelcreme mit Käse und Chicoree

Wir empfehlen Ihnen dazu einen Glas des Cabernet+Syrah IGP (Ancien Temps, Languedoc, Frankreich)

## **4** Panna Cotta

Wir empfehlen dazu einen weißen Wein, nämlich den Monbazillac AOC (Domaine de Montlong, 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€

