

## SILVESTER 2023

IM ELEGANTEN SALON AUF DER BANKETTETAGE

### WEINE

### MENU

#### 2021 DURBACHER BIENENGARTEN

Klingelberger, Spätlese trocken  
Weingut Andreas Männle, Durbach

#### 2021 BURKHEIMER FEUERBERG

Grauburgunder, trocken VDP. Erste Lage  
Weingut Bercher, Vogtsburg-Burkheim

#### 2017 BISCHOFFINGER ENSELBERG

Pinot Noir >Zeit<  
Qualitätswein trocken  
Weingut Abril, Bischoffingen

Bad Dürrheimer Mineralwasser

Kaffee | Tee | Espresso

– im Menüpreis enthalten –

#### AMUSE BOUCHE

Beef Tatar Sushi

⌘

#### MARINIERTER KAISERGRANAT

Schnittlauchsud | geeiste Beurre Blanc  
eingelegte Rote Bete | Imperialkaviar

⌘

#### STEINBUTT

Steinchampignon in Texturen  
Pistazie | gegrilltes Lauchherz

⌘

#### SELLERIERAVIOLI

Madeirasud  
Wintertrüffel | Nussbutter

⌘

#### BRUST VON DER CHALLANS-ENTE

Bordelaiser Sauce  
Kohlrabi | Karotte | Spitzkohl

⌘

#### GLASIERTE

#### MILCHSCHOKOLADENCREME

pochierte Birne | Piemonteser Haselnuss  
Gianduja

€ 279,00 PRO PERSON

– inkl. Champagneraperitif  
& Weinbegleitung & Getränke –

**BEGINN: 18.30 UHR**

Kurzfristige Menüänderungen vorbehalten!