

SILVESTER 2024

IM ELEGANTEN SALON AUF DER BANKETTETAGE

WEINE

2022 DURBACHER PLAUELRAIN

Traminer Auslese VDP. Erste Lage
Weingut Andreas Laible, Durbach

2022 IHRINGER WINKLERBERG

Grauburgunder Qualitätswein trocken
VDP. Erste Lage
Weingut Dr. Heger, Ihringen

2019 SASBACHER ROTE HALDE

Cabernet Sauvignon
Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Sasbach

Bad Dür rheimer Mineralwasser
Kaffee | Tee | Espresso

– im Menüpreis enthalten –

MENU

AMUSE BOUCHE

gefüllter weißer Champignon
Zitrone | Pistazie

🍷

TERRINE

VON UNGESTOPFTER GÄNSELEBER

Kaffee | Sanddorn

🍷

MARINIERTER KAISERGRANAT

Escabeche | Mandel | Petersilie | Venere Reis

🍷

ATLANTIK STEINBUTT

Imperialkaviar | Beurre Blanc

🍷

FILET VOM WEIDEKALB

Geschmorte Kalbsbacke | Perigord Trüffel
Artischocke

🍷

KIR ROYAL

Schwarze Johannisbeere | Champagner

€ 298,00 PRO PERSON

– inkl. Champagneraperitif
& Weinbegleitung & Getränke –

BEGINN: 18.30 UHR

Kurzfristige Menüänderungen vorbehalten!