

Silvester Gala-Menü 2019

Gruß aus der Küche



Königinpastete mit Ragout fin
knuspriger Blätterteig gefüllt mit cremigen Poularden-Ragout,
grünen Erbsen und Flusskrebse an feinem Feldsalat

2012 Riesling Gelblack
Schloss Johannisberg, Rheingau



Zart geschmorter Schweinebauch
mit japanischen Gewürzen und Kürbisschaum

2016 Kirchberg Chardonnay
Weingut Klumpp, Baden



Gebratenes Filet von Dorade und Fjord-Lachs
auf Fenchelpüree und Hummer-Sauce

2017 Pouilly-Fumé AOC
Château de Tracy, Loire



Rücken vom Spessart-Reh im Walnuss-Crêpe
auf cremigen Schwarzwurzeln

2009 Tinto Reserva DOC
Marqués de Murrieta, Rioja



Halbflüssiges Schokoladen-Soufflé
mit hausgemachtem Mandarinen-Sorbet

2011 Gewürztraminer Auslese
Weinhaus Pfaffenweiler, Baden

Menü komplett

78.00 €

Weinbegleitung zum Menü

38.00 €