

# Poisson

Ralf Marhencke

Wir wünschen unseren lieben Gästen,  
ein gesundes, glückliches und frohes neues Jahr 2022

## Silvester Menü

Aperitif

**Franciacorta Brut aus der Magnumflasche - Ronco Calino - Lombardei**

Amuse bouche  
„Surprise“

oooo

Dreierlei vom Lachs „Label Rouge“,  
Iranischer Kaviar & Gurken – Spaghetti

**2018 Ürziger Würzgarten Riesling – Alte Reben GG – Dr. Loosen – Mosel**

oooo

Linsen – Curry – Süppchen mit Topinambur & Räucheraal

**2019 La Rocca Soave Classico Sup. Doc – Pieropan - Venezien**

oooo

Gebratene bretonische Jakobsmuschel,  
Schwarzwurzeln im Rahm & schwarzer Burgunder Trüffel

**2014 Pouilly-Fuissé – La Roche – Bourgogne – Eric Forest**

oooo

Tranche vom gepfefferten im Ganzen gebratenen Roastbeef,  
Sauce Bearnaise, Wirsinggemüse & Kartoffel – Spinat – Püree

**2016 Cabernet Sauvignon Privat – Wilfried – Völcker - Pfalz**

oooo

Mille – Feuille vom Blätterteig mit Nougatmousse,  
eingeweckte Blutorangen & weißes Schokoladeneis

**2017 Umathum – Beerenauslese – Burgenland**

€ 155,00 p. Pers.

€ 225,00 mit Aperitif & Weinbegleitung p. Pers.

**Änderungen bitte vorbehalten**