

Poisson

Ralf Marhencke

Wir wünschen unseren lieben Gästen,
ein gesundes, glückliches und frohes neues Jahr 2019

Silvester Menü

Amuse bouche

„Surprise“

**Ronco Calino Brut, Franciacorta, Lombardei
(aus der Magnumflasche)**

oooo

Variation vom Thunfisch,
allerlei Bete & Meerrettich

2016 Sancerre, Les Belles Vignes, Fournier, Verdigny, Burgund

oooo

Krustentierkraftbrühe mit spanischem Safran.
Ravioli vom Hummer & Shitake Pilze

2015 Dr. Loosen Riesling, Graacher Domprobst, Mosel

oooo

Bretonische Jakobsmuschel,
Trüffel aus Perigord & zweierlei vom Topinamabur

2016 St. Valentin Chardonnay, Südtirol

ooooo

Gepfeffertes und im Ganzen gegartes Eifler Rinderfilet, Knusper – Schalotten,
Kartoffel – Artischocken – Gemüse & rotes Ziwelbepüree

**2015 Umathum Haideboden, Burgenland
(aus der Doppelmagnum)**

oooo

Macadamia – Nuß – Küchlein,
winterliches Früchteragout & Kürbis – Gewürz - Rahmeis

2015 Beerenauslese, Umathum, Burgenland

€ 145,00 p. Pers.

€ 198,00 mit Aperitif & Weinbegleitung p. Pers.

Änderungen bitte vorbehalten