

# Poisson

Ralf Marhencke

Wir wünschen unseren lieben Gästen,  
ein gesundes, glückliches und frohes neues Jahr 2023

## Silvester Menü

Amuse bouche

„Surprise“

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

\*\*\*\*\*

Dreierlei vom Matjes,

Rote Bete, Pellkartoffel & iranischer Kaviar

**Asola DOC, Maceratino, Fontezoppa, Marken**

\*\*\*\*\*

Linsensüppchen & warm geräucherter Lachs „Label Rouge „  
**Chardonnay Muschelkalk Spätlese trocken, Porzelt, Pfalz**

\*\*\*\*\*

Gebratene bretonische Jakobsmuschel,

Rahmkohlrabi & schwarzer Trüffel aus Perigord

**Graacher Domprobst, Riesling, Dr. Loosen - Mittelmosel**

\*\*\*\*\*

Zweierlei von Eifeler Rind

(Filet & geschmorte Bäckchen)

Schwarzwurzeln Rosenkohlblätter, Knollenziest & Sellerie Püree

**Chateau Lafon Rochet, Saint-Estephe, Bordeaux aus der Magnumflasche**

\*\*\*\*\*

Rotwein Schokoladen Küchlein,

Knusprige Gewürzblätter & Kompott von Zitrusfrüchten

**Weinlaubenhof Alois Kracher, Zweigelt Auslese edelsüß, Burgenland**

**165,00 EUR pro Person  
235,00 mit Weinbegleitung**

**Änderungen bitte vorbehalten**