

# Poisson

Ralf Marhencke

Wir wünschen unseren lieben Gästen,  
ein gesundes, glückliches und frohes neues Jahr 2024

## Silvester Menü

Amuse bouche  
„Surprise“

***Franciacorta Brut – Ronco Calino – Lombardei – Italien  
aus der Magnumflasche***

o o o o o

Leicht geräuchertes Mittelstück vom Lachs „Label Rouge“  
Kaviar vom Stör,

marinierte rote Bete & Eiersalat

***2020 Clos du Temple – Gérard Bertrand – Languedoc Carrières - Südfrankreich  
aus der Magnumflasche***

o o o o o

Doppelte Kraftbrühe von allerlei Wintergemüse,  
Spinatmaultaschen & Maggikraut

***2021 Grauer Burgunder – Endinger Wihlbach \*\*\* - Weingut Knab – Baden***

o o o o o

Filet vom bretonischen Steinbutt,  
Hokkaido Kürbis Püree & thailändische Aromate

***2021 Sancerre Grand Cuvée – Fournier – Verdigny – Frankreich***

o o o o o

Tranche vom Eifeler Rinderfilet & gebratene Gänseleber,  
Trüffeljus, Rahmkohlrabi & karamellisiertes Zwiebelpüree

***2017 Bodegas Alion – Vega Sicilia – Ribera del Duero – Spanien  
aus der 3l Flasche***

o o o o o

Cassis Mohn Schnitte,  
eingeweckte schwarze Johannisbeeren & Rahmeis von weißer Schokolade  
***2017 Le Columbare Recioto di Soave – Pieropan - Soave – Italien***

€ 175,00 pro Person

**€ 285,00 mit Aperitif & Weinbegleitung pro Person**

**Änderungen bitte vorbehalten**