

Poisson

Ralf Marhencke

Silvester Menü

Wir wünschen unseren lieben Gästen,
ein gesundes, glückliches und frohes neues Jahr 2025



Amuse bouche
„Surprise“

Franciacorta Brut – Ronco Calino – Lombardei – Italien

oooo

Carpaccio von der Jakobsmuschel & Tatar vom Thunfisch
&

Sturia Osietra Kaviar

2020 Clos Saint Florent Blanc - Maison Langlois

oooo

Hummerschaumsüppchen

2022 Chardonnay Muschelkalk - Spätlese trocken - Porzell - Pfalz

oooo

Filet vom bretonischen Steinbutt & Gänseleber,
Schwarzwurzeln im Rahm & Trüffel aus Périgod

2022 Mâcon-Verzé „Virè-Clessè“ – Comte Lafon – Côte D`Or

oooo

Tranche vom Rumpsteak & geschmorte Ochsenbäckchen,
Rotweinjus, glasierte Möhrchen & Kartoffel Lauchpüree

2016 Umathum Haideboden - Burgenland aus der Doppelmagnum

oooo

Schoko Himbeer Haselnuß Küchlein,
Gewürzorange & Krokant

2018 Tokaj, OREMUS – Tempos - Vega Sicilia- Ungarn

198,00 EUR pro Person

275,00 pro Person mit Weinbegleitung

(Änderungen vorbehalten)