



## **Silvestermenü 2018**

Stader Krustenbrot – Sauerrahmbutter & Kräuter

Dreierlei vom Färöer-Lachs mit Blumenkohl, Buttermilch & Dill  
*2016 Riesling Alte Reben trocken, VDP Weingut Maximilian Grünhaus,  
Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland*

+++

Jakobsmuschel mit Selleriesaft & brauner Butter  
*2014 „Indra“ Sauvignon Blanc DOC, Kellerei Gïrlan  
Südtirol- Alto Adige, Italien*

+++

Kabeljau mit Schnittlauchsud, Topinambur & Gotland-Trüffel  
*2015 Eichelberg Weißburgunder Großes Gewächs, trocken, VDP Weingut Heitlinger  
Baden Deutschland*

+++

Borschtsch von der Ente  
*2014 Rote Erde Merlot, trocken, Muhr-van der Niepoort,  
Carnuntum, Österreich*

+++

Black Welsh Rind mit Burgunderjus, Pastinaken & Wacholderpüree  
*2015 Hassel Pinot Noir Großes Gewächs, trocken, Bio, VDP Weingut Kaufmann,  
Rheingau, Deutschland*

+++

Dessert von verschiedenen Zitrusfrüchten mit Joghurt & Estragon  
*2015 Riesling Auslese, Weingut Stefan Meyer,  
Pfalz, Deutschland*

+++

Æbleskiver

Menü EUR 195,00 pro Person  
inkl. einem Glas Champagner Gosset Brut zum Empfang  
& der begleitenden Weinreise