

Silvestermenü *

ab 18.00 Uhr, letzte Platzierung 20:30Uhr

Selleriecremesüppchen mit Birne und Zimtcroustons

Sylvaner 2016, Zornheimer Guldenmorgen, Julia Schittler, QW Rheinhessen 0,1l

6 überbackene Austern aus Zeeland (Nordsee) im Spinatbett
mit Champagnersauce

Le Blanc by Château Léognan 2016, AOC Graves 0,1l

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Safran-Muschelrisotto

Chardonnay 2016, Freyburger Schweigenberg, Böhme&Töchter, Saale-Unstrut 0,1l
oder

Châteaubriand (Rinderfilet) an Portweinsauce mit
gebratenen Steinpilzen und Steckrübenpüree

Pinot Noir Barrique 2015, Weingut Trenz, Rheingau 0,1l

Käseauswahl an Armagnacpflaume

Lemberger 2015, Weinschwester Bihlmeyer, Württemberg 0,1l

Café Gourmand

(Dreierlei Überraschungsdesserts und ein Espresso for the road)

Traumschaum 0,1l

Crémant de Bourgogne Brut weiss, geeiste Brombeer-Cognac-Creme-Herzen von Francois Voyer, Brombeeren)

3 - Gänge ohne Austern	42,00	...mit Weinbegleitung	56,00
(Suppe, Hauptgang, Käse oder Nachspeise)			
3-Gänge mit Austern	49,00	...mit Weinbegleitung	64,00
(Austern, Hauptgang, Käse oder Nachspeise)			
4-Gänge ohne Austern	49,00	...mit Weinbegleitung	69,00
4-Gänge mit Austern	56,00	...mit Weinbegleitung	76,00
5-Gänge	64,00	...mit Weinbegleitung	88,00

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Bitte geben Sie Ihre Unverträglichkeiten bereits bei der Reservierung an.

* Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass Ihre Reservierung aufgrund der begrenzten Plätze erst nach Eingang Ihrer Anzahlung (Höhe je nach Personenanzahl, bitte erfragen) und durch unsere darauffolgende mündliche oder schriftliche Rückbestätigung zustande kommt. Mit Ihrer Anzahlung erklären Sie sich mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.

Bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung ist eine kostenfreie Stornierung möglich, danach behalten wir uns vor, den kompletten Menüpreis pro reservierte Person bei nicht Weiterverkauf der Plätze zu berechnen. Änderungen vorbehalten.