

Silvester Galamenu

31. Dezember 2023

Eintreffen 19:00 Uhr, Beginn 19:30 Uhr, Ende ca. 23:30 Uhr

Aperitif*: Champagner Brut Reserve, Maison Heidsieck

Geräucherte Lachsforelle im Kräutersud mit Erdäpfelstampf, eingelegten Gurken,
gepufftem Wildreis und Krenais

Sauvignon Blanc Wahre Werte, Weingut Weixelbaum, Strass

Consommé de poulet mit Wildkräuter-Nudelblatt, Stunden-Ei, Trüffel
und Parmesanbruch

Chardonnay Ried Schüttenberg DAC, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn

Pochierte Jakobsmuschel mit gebundenem Gurken-Relish, Erdnussauce,
karamellisierten Erdnuss-crumbles und Kefir-Espuma

Grauburgunder (Pinot Gris) Ried Jägerberg, Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz

„Gaumenerfrischer“: selbst angesetzter Gin in molekularen Strukturen

Wagyu Filet, zweierlei, mit Kartoffel-Lauch, Zwiebelgel, Zwiebelasche
und feinem Rinderjus

Cru Bourgeois Superieur, Chambert Marbuzet, Bordeaux

Secreto vom Iberico Schwein, ummantelt von Sojalack, im Misosud, mit
geräuchertem Rettich, schwarzer Knoblauchsauce und Granny Smith

Malbec, Weingut Puro Dieter Meier, Mendoza

„Falsche Kokosnuss“: Kokoseis auf Kaffeechreme, mit gebrannten Mandeln
und Kokosgelee

Pina Colada shot

Durch den Abend begleitet Sie Comedy-Zauberer Eric Monet

7-Gang Menü: € 195 pro Person

6-Gang Weinbegleitung und 1 Glas Champagner*: € 65 pro Person

* gerne können Sie das Glas Champagner als Aperitif oder Digestif genießen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Prosit Neujahr!

Nur gegen Vorreservierung.
Es gelten separate Reservierungs- und Stornobedingungen.