



Silvester 2022

Festmenü

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *El Sequé* - Picual von Artadi, Valencia

2018 Dr. Bürklin-Wolf Cuvée Brut



Salzige Petits Fours



Dr. Kuhns Rheinzander

[Olivenöl - Limette - Piment d'Espelette]
Passepierre & Meerwasservinaigrette

Gedämpfte Fines de Claires

[im Kartoffelpäckchen]
Yuzu Midori & Selleriemousseline

Gefüllte Wachtelbrust

Ingwer-Wildkohlrisotto
Gruyère de Garde

Quenelle de Brochet

[Traditionelles Hechtklößchen]
Hummer & Bisque

Heimischer Rehrücken

Wintertrüffel
Schwarzwurzeln in Champignonessenz
Cacaobohnensplits

Aromenfeuerwerk

Citrus & Caramel

Petits Fours



Champagne Jeaux-Robin *Éclats de Meulière*



Menü - 260 €

*Inklusive Begrüßungssekt & Mitternachtschampagner
Käse von Maître Antony vom Wagen - wahlweise - 20 € supplément*

Silvester 2022

Gemüsefest

Rohmilchbutter Maître Antony & Luisenhaller Tiefensalz
Olivenöl *El Sequé* - Picual von Artadi, Valencia

2018 Dr. Bürklin-Wolf Cuvée Brut



Salzige Petits Fours



Sellerie & Rote Bete

[aus dem Rebkonorzenfeuer]

Perlzwiebelvinaigrette & gegrillte Brioche

Geschäumte Consommé

Späths Alblinsen N°II

Crosne & Munsterkrapfen

Karamellierter Chicorée & Dr. Filips Pilze

Orangen-Walnussfond & Maroni

Schafsmilchcrème im Päckchen

[aus dem Curcumadampf]

Winterheckenzwiebel & Möhren-Ingwerbutter

Chartreuse von Schwarzwurzeln

Geröstete Haselnüsse & Wintertrüffel

Aromenfeuerwerk

Citrus & Caramel

Petits Fours



Champagne Jaunaux-Robin *Éclats de Meulière*



Menü - 260 €

Inklusive Begrüßungssekt & Mitternachtschampagner

Käse von Maître Antony vom Wagen - wahlweise - 20 € supplément

Weinreise

...ins Neue Jahr

2016 Wachenheimer Altenburg P.C.

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

2016 Muschelkalk Riesling

Weingut Odinstal

2015 Pechstein G.C.

Weingut Dr. Bürklin-Wolf

2013 Savagnin

Domaine Tissot, Arbois

2012 Idig GG

Weingut Christmann

2006 Riesling Schlossberg Grand Cru

Cuvée Ste Catherine l'Inédit

Domaine Weinbach, Kaysersberg

6 Weine - 110

5 Weine - 80

[ohne Pechstein]

4 Weine - 60

[ohne Pechstein, Savagnin]

[Nachorder berechnen wir glasweise.]



*Alle Zutaten sind BIO, stammen also aus ökologischer Landwirtschaft und Erzeugung,
de-öko-006.*

Über die wenigen Ausnahmen, von ausgesuchten Fischern und kleinbäuerlichen Betrieben, geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Wir bitten Sie, auf den Gebrauch von Medien, insbesondere mit Tonabgabe, zu verzichten.

Für Informationen bezüglich Allergenen dürfen Sie sich gerne an unser Serviceteam wenden.

Wir akzeptieren keine Tiere im Restaurant



Titelbild

„Hofgut im Winter“

Angefertigt von Lutz Bräutigam für das Hofgut Ruppertsberg