

Unser Silvester-Menü „Essen gehen und Gutes tun!“

Röstbrot mit Gänseleber und Apfel

Languste mit Flugmango
und Vadouvan-Mayonnaise

Gebackenes Kräuterei mit Kaviar und Spinat

Seezungenfilet mit Miso und Buchenpilzen

Hüfte vom Wagyu-Rind „Sous vide“,
Rote Bete und geröstetem Sonnenblumenpüree

Tarte vom Weinbergpfirsich
und Honig-Lavendeleis

Berliner Pfannekuchen

Menüpreis pro Person 95,00 € inkl. Mwst.

10,00 € werden an die Aktion Lichtblicke e.V. gespendet.



Unser Silvester-Menü „Essen gehen und Gutes tun!“

Röstbrot mit Gänseleber und Apfel

Languste mit Flugmango
und Vadouvan-Mayonnaise

Gebackenes Kräuterei mit Kaviar und Spinat

Seezungenfilet mit Miso und Buchenpilzen

Hüfte vom Wagyu-Rind „Sous vide“,
Rote Bete und geröstetem Sonnenblumenpüree

Tarte vom Weinbergpfirsich
und Honig-Lavendeleis

Berliner Pfannekuchen

Menüpreis pro Person 95,00 € inkl. Mwst.

10,00 € werden an die Aktion Lichtblicke e.V. gespendet.



Weinbegleitung zum Silvester-Menü

“Cerevisium 1516” Champagner-Bier Edition Nr.2

2016 Goldmuskateller, BIO-Vegan
Weingut Pfannenbecker, Pfalz

2017 Blanc de Noir- Spätburgunder, QbA, trocken,
Weingut Stodden, Ahr

2017 Sancerre Blanc, AOC
Domaine des Vieux Pruniers, Christian Thiroit, Loire

2010 Gran Reserva, Vina Imas, DOC
Baron de Ley, Selection Alexander von Essen, Rioja

Champagner Haton Cuvée Agathe Rosé

Weinreise zum Menü je 0,1 l | 55,00 €



Weinbegleitung zum Silvester-Menü

“Cerevisium 1516” Champagner-Bier Edition Nr.2

2016 Goldmuskateller, BIO-Vegan
Weingut Pfannenbecker, Pfalz

2017 Blanc de Noir- Spätburgunder, QbA, trocken,
Weingut Stodden, Ahr

2017 Sancerre Blanc, AOC
Domaine des Vieux Pruniers, Christian Thiroit, Loire

2010 Gran Reserva, Vina Imas, DOC
Baron de Ley, Selection Alexander von Essen, Rioja

Champagner Haton Cuvée Agathe Rosé

Weinreise zum Menü je 0,1 l | 55,00 €

