

Aperitif

Taittinger Champagner, Brut Réserve

Der Champagner besticht durch eine gute Balance zwischen lebendiger Frucht und schmackhaftem Körper. Der Duft erinnert an reife Äpfel, Mandeln, Biskuit und Brioche. Der Geschmack hat eine feinaromatische Tiefe. Der Abgang ist lang und frisch im Finale.

0,1l 11,00€

0,75l 82,00€

Weinempfehlung

weiss

Collazzi, Toskana, Italien, 100% Fiano.

Intensives Strohgelb, bedingt durch den langen Hefekontakt. Gefälliger, fruchtiger und komplexer Duft. Im Geschmack weich, kraftvoll, ausdrucksstark und langanhaltend, dennoch elegant. Komplexe Aromen mit schönen Fruchtnoten von weißen Pfirsichen und Mango sowie deutlichen Anklängen von gerösteten Haselnüssen, vervollständigt durch eine elegante Mineralität.

0,75l 38,00€

rot

Black Print Cuvée 2016 Markus Schneider, Pfalz, Deutschland.

Der Wein ist eine Ansage - eine Ansage, dass aus der Pfalz auch hervorragende Rotweine kommen können. Die Cuvée Markus Schneider Black Print präsentiert sich mit toller Konzentration, reichlich dunklen Früchten, feiner Würze und floralen Akzenten. Man muss diesen trockenausgebauten Rotwein absolut ernstnehmen, denn er beweist definitiv Größe und ist ein Energiebündel - wie sein Macher.

0,75l 41,00€

Silvesterkarte 2018/2019

Suppe

Getrüffelte Topinambur Suppe

6,00

...mit einer Riesengarnele

10,00

Vorspeisen / Zwischengang

Tartar vom hausgebeizten Bachsaibling
an zweierlei von der Roten Bete mit Schafskäsecreme

16,50

Linguini al Tartuffo Nero

Haugemachte frische Linguini mit gehobeltem schwarzem Wintertrüffel aus Norditalien

16,50

Hauptgerichte

Pulpo und Baby Calamaretti

auf Risotto Nero mit Schmortomate und Tobikokaviar

25,50

Zweierlei vom heimischen Rind

rosa gebratener Rücken und geschmorte Backerl mit Selleriepüree und Belugalinsen an Rosmarinjus

25,50

Dessert

Dreierlei von der Schokolade

Praline, Brownie und Mousse

8,00

Als 3 Gänge Menü (ohne Zwischengang) 39,50 €

Als 4 Gang Menü (mit Zwischengang) 49,50 €