



Restaurant · Cafe & Bar

## Wir wünschen einen „genüsslichen“ Jahresausklang mit unserem Silvestermenü 2024

### Blanc de Blanc Brut 1 er Cru

#### **Veuve Fourny et Fils, Vertus**

Ein eleganter Champagner mit klarer Frucht, feine Brioche und einer wunderbaren Perlage aus einem kleinem aber exklusiven Champagnerhaus.

0,1  
(einzeln 16)

2021

#### **Jean Garde Chardonnay**

##### **Boschendal, Südafrika**

Der Chardonnay Jean Garde von Boschendal duftet nach Limetten und gelben Früchten, darüber florale Akzente. Am Gaumen frisch und rund, mit saftigen Aromen nach Pfirsich, reifer Birne und Honigmelone.

0,2  
(einzeln 12)

2020

#### **Cabernet Sauvignon**

##### **Neil Ellis-Stellenbosch Südafrika**

Neil Ellis gehört zum Kreis der Spitzenerzeuger in der südafrikanischen Weinszene.

Bezeichnend für alle seine Weine ist der Reichtum an Struktur und Festigkeit. Sein Cabernet Sauvignon präsentiert sich in einem dunklen Rubinrot mit komplexen Brombeeraromen und feinen Anklängen von Vanille und Tabak. Der Wein reifte 18 Monate in französischen Eichenholzfässern, ein Viertel davon waren neu.

0,2  
(einzeln 14)

2021

#### **Geisenheim Morschberg**

##### **Riesling Kabinett fruchtsüß**

Der Morschberg Riesling Kabinett strahlt sehr viel Frische aus. In der Nase viel Zitrusfrucht, hauchzart Zitronenmelisse und Mineralität. Am Gaumen viel Zitruszeste, grüner Apfel und ganz viel Mineralik. Das fordernde Süß-Säure-Spiel wirkt nahezu erfrischend.

0,1  
(einzeln 12)

### **Kaviar**

#### **klassisch**

Blini & Crème fraîche

### **Vorspeise hoch <sup>3</sup>**

Wald Pilz Bouillon / Wachtelbrust  
/ Ziegenkäse  
Pfirsich & Belugalinsen

### **Weißer Heilbutt**

Spitzkohl & Trüffel

### **Geeiste Gurke & Gin**

#### **Rehrücken**

Pistazie / Marone / Topinambur  
Rotkohl & Gewürzjus

### **Opera**

Brombeere / Macadamia /  
Tonkabohne / Gold

Menü: 99 €  
Weinpaket: 49 €