



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 14)

**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**

### **La Motte Cabernet Sauvignon Franschhoek, Südafrika**

rubinrot im Glas, mit der puren Frucht wilder Beeren und einem Hauch von Tomatenblättern und Zimt. Aufwändigen Ausbau über 14 Monate in französischen Barriques. Am Gaumen eine bemerkenswert seidige Textur, eine saftigfüllige Frucht und erdig-würzige Noten im langen Nachhall.

0,2  
(einzeln 14)

**2020**

### **Erdener Treppchen Riesling Kabinett trocken Markus Molitur, Mosel**

In der Nase feine Aromen von Quitte und reifem Apfel, sowie feinwürzige Nuancen von Zimt und Kardamom. Im Mund wiederkehrend, dabei enorm dicht mit leicht blumigem, mineralischem Abgang. Sehr eleganter Kabinett mit einer wunderbar integrierten Säure.

0,1  
(einzeln 10)

### **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 €

(extra im Weinpaket Glas 9 €)