



Restaurant · Cafe & Bar

Wir wünschen einen „genüsslichen“ Jahresausklang mit unserem Silvestermenü 2025

Grande Cuvée 1531 Brut Rosé

Crémant de Limoux AOC 0,1 l
(0,1 l 7,5)

Grauburgunder QbA

Ellermann Spiegel, Pfalz

süffig, sauber und klar mit Noten von Birne,
Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten in Duft und
Geschmack 0,1 l
(0,2 l 8,5)

Cape of Good Hope Serruria Chardonnay

Anthonij Rupert, Franschhoek
elegantes Bukett nach Orangenzeste, Limette
und hellen Blüten. Am Gaumen anfangs subtil
und zurückhaltend, entfaltet sich bald eine
facettenreiche gelbe Frucht, saftig und lang,
getragen von einer belebenden Säure, deren
Aromen schließlich delikat cremigen
Eichenholznoten weichen. Elegant,
ausgewogen, reichhaltig. 0,1 l
(0,2 l 14)

Ripassa Valpolicella Superiore DOC Zenato, Venetien

Rondinella, Corvina Veronese, Oseleta.
Üppige Schwarzkirscharomen, Nuancen von
Schokolade und Mandeln und einen Hauch von
Lakritze. Ein weicher, vollmundiger Wein mit
etwas geringerem Alkoholgehalt als der
schwere Amarone, aber mit ähnlich dichter
Aromatik. 0,1 l
(0,2 l 14)

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 l
(0,1 l 12)

„Küchengruß“

Amouse bouche

„Wilde Vorspeise“

Wild-Dashi / Hirschtatar
Wildschwein Wan Tan
Trüffelcreme & Sake

„Tauchgang“

Krustentier Ravioli Royal
Shiso & grüner Apfel

„Sinneswandel“

Pink Grapefruit & Prosecco

„Beefsache“

Wagyu Filet
Aubergine / Buchenpilz / Mandel
Kartoffel Tarte / Brombeerjus

„ausgeträumt“

Mille Feuille
Weiße Schokolade / Pfeffer /
Bergamotte / Kumquat

Menü: 99 €
Weinpaket: 49 €