SPiZZ

SILVESTERMENÜ 2026

Ein genussvoller Jahresausklang

WEINBEGLEITUNG

5 × 0,1 l zum Menü

Grande Cuvée 1531 Brut Rosé
Crémant de Limoux AOC

Scheurebe
Meißner Weinmanufaktur, Sachsen

Duftiges Bukett, aromatische Fülle und feine Restsüße, ausbalanciert durch eine knackig-frische Säure.

Rosalie Festival
Cantina Meran, Südtirol

Antikrosa mit rubinroten Reflexen. Rote Früchte, aromatische Kräuter und ein harmonisch-fruchtiges Finale.

That’s NEISS
Weingut Neiss, Pfalz

Kräftige Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot und Syrah. Würzige Pfeffernoten, reife Beerenfrucht und 18 Monate Barriquereife.

Rieslaner Auslese, fruchtsüß
Ellermann-Spiegel, Pfalz

Aromen von Honig, Nüssen, Litschi, Pfirsich und Passionsfrucht. Edle Süße trifft auf frische Säure.

MENÜ

KÜCHENGRUSS

Amuse-Bouche

DAVOR

Wachtelbrust & Lolli
Marone / Trüffelvinaigrette

Enten-Croustillant Five Spice
Mandarine

Wild-Dashi

DAZWISCHEN

Lauwarme Karpfen-Ceviche
Kombu-Alge / Steinpilz / Haselnuss / Buttermilch

ABKÜHLUNG

Cassis-Sorbet & Prosecco

HAUPTSACHE

Duett vom Hirsch
Geschmorte Keule & rosa Filet / Quitte / wilder Blumenkohl / Gratin / Wildjus

ABGANG

Beschwipste Birne
Cheesecake & Profiterole

Weinpaket	**49 €**	Menü	**99 €**

31. Dezember 2026