

Silvester 2020

APERÖ

Um 18.30 Uhr

Unser *Chardonnay Sekt*

Wurzelessenz im Glas & Gewürzfocaccia

DAS MENÜ

Ab 19.00 Uhr

Schozachtal Lachsforelle

Avocado / Apfel / Gurke / Wasabi / Erdnuss

Vietnamesische Winterrolle

2018 Lichtenberg Sauvignon Blanc 503

19.30Uhr

POT AU FEU von Meeresfrüchten

Pulpo / Jakobsmuschel / Garnele

Tom Ka mit Lychee & Bohnen

2019 OBERSTENFELD Chardonnay, Holzfass, trocken

20.00 Uhr

Niedertemperatur gegarter Schweinebauch

Malz / Zitrone / Rettich / Schnittlauch

2017 Lichtenberg Riesling 502 vom Schilfsandstein

Variation von der Lauffener Kartoffel

20.30 Uhr Limonensorbet mit Zwergorange

21.00 Uhr

Japan Style Dry Aged Roastbeef vom freesisch Oxx

Bourbon / Bete / Senfkohl / Süsskartoffel

Geräucherter Tofu vom Holzkohlegrill

2016 DICKES DING Cuvée

22.30 Uhr

Quitte / Apfel / Edelkakao / Kernöl

RARITÄT 2011 Riesling Spätlese, edelsüss

Inklusive: Aperö, Menü, Weinreise, Wasser, Kaffee

Auch vegan/vegetarisch (Ausschließlich mit Voranmeldung möglich)