

# SILVESTER 2019

*Aperitif:*

*COLET Grand Cuvée Rosado extra brut Reserva bio*

*Amuse bouche:*

*Kräuter-Bibeleskäse-Tartelette  
Sobrasada-Praline „Mallorquinische Art“  
Silvester-Königin-Pastetchen*

\*\*\*\*

*Variation von Wildlachs und Kürbis*

\*\*\*\*

*Agnolotti, Fonduta Soße  
und Piemontesischem Trüffel*

\*\*\*\*

*Kalbsbries und Gänseleber im Strudelblatt gebacken,  
Erbsen-Püree*

\*\*\*\*

*Rote-Bete-Eis und Joghurt-Espuma, Kartoffelstroh*

\*\*\*\*

*Brust vom Schwarzfeder-Huhn Périgord Art,  
Trüffel-Jus, Duchesse Kartoffeln*

\*\*\*\*

*Schokoladentörtchen, mit Mango-Frucht-Kern  
und Himbeersorbet*

*Der Preis pro Person incl. Aperitif € 109,-*

## *Unsere Weinempfehlung:*

### *Weißwein:*

<i>2018 Sauvignon Blanc, tr.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>10,50</i>
<i>Oberkircher Winzer</i>	<i>0,75 l</i>	<i>30,-</i>

### *Rotwein:*

<i>2014 Allégresse - aus Syrah Trauben, trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>12,-</i>
<i>Domaine de la Barthé, Languedoc</i>	<i>0,75 l</i>	<i>35,-</i>