

## »SILVESTERMENÜ«

»GROSSE REISE ZWISCHEN DEN JAHREN«

---

### BAYERISCHER STÖR

Rhabarber / Ingwer / Sesam

### SHRUB TRAUBE INGWER

*Adrian Kiderlen Manufaktur – Waldburg – Württemberg – Deutschland*

0,1l / 5,90€

\*\*\*

### WILDESSENZ

Kleines Jägerrecht / Dimsum

\*\*\*

### RAVIOLO MIT ZIEGENKÄSE VOM HÖCHSTEN

Bittersalate / Kürbis / Alb Safran

### 2020 WEISSBURGUNDER »KAPELLE«

*Weingut Jürgen Leiner – Ilbesheim – Pfalz – Deutschland*

0,1l / 12,10€

\*\*\*

### TEMPERIERTES EIGELB VOM HOFGUT BRACHENREUTHE

Pilze / Geräucherte Hollandaise

### 2021 »RÉSERVE DELLA CONTESSA« BIANCO DOC

*Tenuta Manincor – Kaltern – Südtirol – Italien*

0,1l / 8,00€

\*\*\*

### BODENSEE GRASRIND

Geschmorter Knollensellerie / Briocheknödel / Felsbrockencreme

### 2020 URBANUS PINOT NOIR

*Weingut Clauß – Lottstetten / Nack – Baden – Deutschland*

0,1l / 12,30€

\*\*\*

### LANGENBURGER ROGGEN-BLAU

Dörrbirne / Nussbrot

\*\*\*

### LOKALE EXOTEN

Charantais Melone / Sorbet von Kiwibeeren / Molke

### LEMONGRASS PÉT NAT TEE

*Konanna – Wien – Österreich*

0,1l / 10,80€

Menüpreis pro Person (inklusive Aperitif & Snacks, Mitternachts Champagner und Dinnermusik mit Peter Vogel)	179,00 €
dazu 3 Gläser Getränkebegleitung (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	27,00 €
dazu 4 Gläser Getränkebegleitung (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)	36,00 €
dazu 5 Gläser Getränkebegleitung	43,00 €