

»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 €