



Menü

Schwarzwurzelsuppe mit Bratwurst-Praline
2010 Weißburgunder Kabinett trocken, Graf von Schönborn, Frankeno, 1l

Wildlachs mit Endivie im Kartoffelfond
2010 Chardonnay „La Bel Ange“, Domaine Begude, Languedoc 0,1l

Rote Bete Risotto mit Granny Smith & Kren
2009 „Vouvray“, Domaine Champalou, Loire 0,1l

Entenleber-Terrine mit Gewürzbirne
2009 „Hochheim Kirchenstück“ Riesling Kabinett trocken, Weingut Schloss Schönborn, Rheingau 0,1l

Gebeiztes *Spanferkel* mit Rosenkohl & Sesam
2009 Blanc de Noir, Weingut Rings, Pfalz 0,1l

Hauptgang

Eine Auswahl an Hauptgängen finden Sie auf der nächsten Seite

Würzhaus-Schokolade
Banyuls „Reserve“, Domaine la Tour Vieille, Languedoc 5cl

oder *Topfen* trifft *Kirsche*
2006 „Maury“, Domaine Fontanel, Roussillon 5cl

oder *Ziegenkäse* mit eingelegten Feigen
Quinta do Infanzado, Port „Special Reserve“, Douro 5cl

oder *Käseauswahl*
2008 Riesling Auslese, Weingut Winter, Rheinhessen 5cl



7 Gänge	74,- *	inklusive Weinbegleitung	109,-
6 Gänge	63,- *	inklusive Weinbegleitung	93,-
(mit Schwarzwurzelsuppe)			
5 Gänge	54,- *	inklusive Weinbegleitung	80,-
(mit Schwarzwurzelsuppe)			
4 Gänge	43,- *	inklusive Weinbegleitung	64,-
(mit Schwarzwurzelsuppe)			

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Zackenbarsch mit Grünkohl & Himbeere
2009 Côtes du Rhône Village blanc, „Per El“, Domaine Saladin, Rhône 0,1l

Wels mit weißen Bohnen & Speck
2009 Riesling „Kalkstein“ Weingut Stefan Winter, Rheinhessen 0,1l

Ochsenbacke mit Karotte & Cumin
2008 Coteaux du Languedoc « Mas des Chimères » Languedoc 0,1l

Gans mit Kohlrabi & Cassis
2009 Blaufränkisch « Eisenberg » Weingut Uwe Schiefer, Burgenland 0,1l

Steinpilz-Cannelloni mit Blattspinat & Eigelb
2009 Weißburgunder*** Spätlese trocken, Weingut Schloss Hallburg, Franken 0,1l



Silvester im Würzhaus

*Zur Begrüßung ein Glas Champagner
und ein Gruß aus der Küche*

7 Gänge mit begleitenden Weinen

Wasser und Kaffee inklusive

145.00 Euro

Beginn 19.00 Uhr Ende ca. 23.00 Uhr



Silvester Menü

Amuse Gueule: *Wildlachs* mit Zucchini & Minze

Champagne Extra Brut „Les Murgiers“, Domaine Francis Boulard 0,1 l

Krustentier mit Erbschoten & Mandarine

2010 Scheurebe Grande. Weingut Manfred Rothe, Franken 0,1 l

Dorsch mit Blumenkohl & Kakao

2010 „Heideboden“ weiß, Weingut Preisinger, Burgenland 0,1 l

Kartoffel-Ravioli mit Kaviarcreme & Kräutersalat

2009 Weißburgunder Spätlese trocken, Weingut Günther Steinmetz, Mosel 0,1 l

Wachtel-Duo mit Mangold & Himbeere

2009 Beaujolais „Les Griottes“, Domaine du Vissoux, Beaujolais 0,1 l

Carpaccio vom Rind mit Ofengemüse & Gremolata

2008 Spätburgunder trocken, Burgunderhof Pfannebecker, Rheinhessen 0,1 l

Kalbsrücken mit Kürbis & Curry

2006 Blaufränkisch „Eisenberg“, Weingut Uwe Schiefer, Burgenland 0,1 l

Mango trifft Kokosnuss

Clairette de Die „Tradition“, Domaine Alain Poulet, Nordrhône 0,1 l

Preis 145.00 Euro inkl. Wasser & Espresso