



# *Silvester 2019 im Würzhaus*

*Zur Begrüßung ein Glas Pet/Nat*

*und ein Gruß aus der Küche*

*7 Gänge mit begleitenden Weinen*

*Wasser und Kaffee inklusive*

*165.00 Euro*

Beginn 18.30 Uhr Ende ca.23.00 Uhr



Amuse-Gueule: *Wildgarnele x2* mit Mangold  
„Brut Atmosphere“ *Vin Mousseux, Domaine Jo Landron, Loire*

*Forelle* mit Sandorn & weisser Rübe  
2017 Müller Thurgau „Muschelkalk“ Weinbau Kraemer, Franken

*Wachtel* mit Schwarzwurzel  
2017 Fiano-Greco „Terra minuta“ IGT Puglia, Tenuta Valentina Passalacqua, Apulien

*Artischocke* mit grünem Bohnensaft  
2017 Grüner Veltliner « Strasser Stangl » Faß N°5 Weingut Kirchmayr, Niederösterreich

*Seitlinge* mit Quinoa & Grünkohl  
2018 Aus den Dörfern weiß, Weingut Rosi Schuster, Burgenland

*Rote Bete-Canneloni* mit Wasabi  
2018 „Migmatite“ VdP d´ Urfé, Domaine La Madone, Loire

Grüner Apfel-Sorbet

*Kalb x2* mit Zuckerschote  
2017 Bourgogne Rouge, Domaine Guillot-Broux, Burgund

*Bellini 2019/20*  
2013 Lambrusco „Metodo Classico“ Brut, Cantina della Volta, Emilia Romana



Ich habe einen ganz einfachen Geschmack.

Ich bin stets mit dem Besten zufrieden.

( Oscar Wilde 1854 – 1900 )