



Silvester 2024

APERO

2019 Pinot Noire Prestige Brut, Griesel & Compagnie

KÜCHENGRUSS

CHANTERELLE | KRÄUTER | PECORINO

Zwiebel-Krusten-Brot mit Butter

VORSPEISEN

KABELJAU | MAGNOLIENBLÜTEN | WEISSE RÜBE

2022 Sauvignon Blanc „Les Clos“ Domaine Clos Rousely, Loire 0,1l

OKTOPUS | PETERSILIE | MANDEL

2023 Vinho Verde „Contacto“ Anselmo Mendes, Portugal 0,1l

SELLERIE | EIGELB | BRAUNE BUTTER

2022 Soave Classico DOC „Vigne della Brà“ Visco & Filippi, Veneto 0,1l

EISBEIN | STOCKFISCH | ROTKRAUT

2019 Silvaner „Silex“ Weinbau Kraemer, Franken 0,1l

REH-TATAR | BLUMENKOHL | STEINPILZ

2023 Les Vins de Thomas „Sur le Fil“ Domaine La Ferme Saint-Martin, Rhône 0,1l

SORBET: Sanddorn | Curry

RIND | BETE | BÉARNAISE

2016 „Ventus“ Tinto, Bodega Venta d' Aubert, Bajo Aragon 0,1l

TIRAMISU 2.0

Pet Nat „Peyre Rouge“ Domaine Coté Cairn, Nordrhône 0,1l