

Silvester MENÜ

Aperitif: Winzersekt, Reichsrat von Buhl, Reserve 0,1l

1. Gang

Kalix Löjrum - Deluxe schwedischer Kaviar - mit Kartoffel Rösti, graved Eismeersaibling, roten Zwiebeln, Eigelbcréme und Crème Fraiche
0,1l Weißburgunder, Spiess, Rheinhessen

2. Gang

Rentier Carpaccio mit Moltebeeren-Quitten Chutney und Blomeyer's Bergkäse
0,1l Chardonnay, Reichsrat von Buhl, Pfalz

3. Gang

Thunfisch Tatar mit Zitrusfrüchten und Zitrusbrühe
0,1l Sauvignon Blanc, Von Winning, Pfalz

4. Gang

Elchbraten auf Maronen - Petersilienwurzelpüree, gebratenen Kräuterseitlingen und Winter Trüffel Jus
0,1l Cabernet Sauvignon/Merlot, Phillip Kuhn, "Roter", Pfalz

5. Gang

Brombeere Panna Cotta mit Himbeere - Zitronen Eis
Cidre aus Dänemark, Andersen Winery, Frederiksberg C

Preis: 89€ pro Person, Weinbegleitung: 40 €

Skål

by Munch's Hus