



# Silvester MENÜ

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

## 1. Gang

Kalix Löjrum - Deluxe schwedischer Kaviar - mit Kartoffel Rösti, graved  
Eismeersaibling, roten Zwiebeln, Eigelbcrème 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