



## SEKTEMPFANG

Gemeinsames Anstoßen  
mit einem Glas Champagner  
an unserer Bar um 18:30 Uhr

## MENU

### Gruß aus der Küche

#### Makrele

Tomatendashi | Ponzugel  
Rostzwiebel | Hummeremulsion  
Rettich | Gurke

#### Pilzessenz

Liebstöckel | Buchenpilze  
Royal | Speck

#### Kabeljau

Spinat | Miesmuscheln | Dill  
Räucherfischsauce

#### Rinderfilet

Winterspargel | Aubergine  
Joghurt | Kartoffelbaumkuchen  
Schalottenjus

#### Salzkaramell

Schokolade | Milch | Kirsche | Kaki

#### Mitternachtssnack

## WEINEMPFEHLUNG

#### Chablis La Chanfleure

Louis Latour | Burgund | Frankreich  
0.75l € 53,00

#### Woodcutter's Shiraz

Torbreck | Barossa Valley | Südastralien  
0.75l € 57,00

#### Trockenbeerenauslese (SÄ/WR/RI)

Höpler | Burgenland | Österreich  
1/16 Glas € 8,50

Ein Glas Champagner

Silvester

31. Dezember 2024



Menü € 142,00

\*Da wir saisonal und mit frischen Produkten arbeiten kann es kurzfristig zu Änderungen kommen