

**Silvester 2023/2024 ab 19.00h**

**Fingerfood**

Yellow Fin Thunfisch / Sesam / Wakame / Teriyaki-Sauce

Kalbs-Tatar / gebeiztes Eigelb / Kapern / Schalotten

Rotkohl-Roulade / Ananas-Estragon-Chutney

2021 Riesling-Sekt trocken / Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken

**Menü**

Geräucherter „Prerigor-Lachs“

Apfel-Rote Bete-Salat / Meerrettich / Kürbiskern-Kruste / Miso-Lauch-Sud

2021 Grauburgunder / Benzinger / Obersülzen / Pfalz

\*\*\*

Weiße Tomaten-Essenz

Steinpilz-Agnoletti

2020 Sauvignon blanc / Baron de Briare / Touraine – Loire

\*\*\*

Ziegenkäse-Sorbet

Feige/Wodka

\*\*\*

Duett vom gegrillten Pulpo & konfiertes Jakobsmuschel

Geschwärtzter Porree / Beurre Blanc

2022 Marktbreiter Chardonnay >Barrique< / trocken / Franco Claudio Fusco / Franken

\*\*\*

„sous vide“ gegartes Flanksteak

Polenta / Rübchen / Topinambur-Creme / Rioja-Jus

2019 Lucente / Merlot - Sangiovese / trocken

Zweitwein - Luce della Vite / Frescobaldi / Toscana

\*\*\*

**Silvester 2023/2024 ab 19.00h**

Orangen-Schnitte

Buttercreme / Bisquite / Pomelo-Kompott / geröstete Hefe-Eis

2017 "Maddalena" / Aleatico - Süßwein

Villa Caviciana / Grotte di Castro / Lazio

**Mitternacht**

Krapfen

Spezialitäten von der „BELLA MACCHINA“ / Käse

**Menü-Preis**

inklusive Fingerfood mit Aperitif / 6-Gang-Menü / Mitternachts-Imbiss

exklusive Getränke

115,00 € pro Person

**Wein-Set - optional buchbar**

Komplett 49,00 €