

# Weinempfehlung

## Menü Silvester 2018

Amuse bouche

Geräuchertes Rindertatar mit  
Burrata und Basilikum

\*\*\*

Gebatene Jakobsmuschel mit  
Radicchio und Zimtsahne

\*\*\*

Rote Bete- Ricottaravioli mit  
Salbeibutter und Parmesan

\*\*\*

Cassis- Sorbet

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken  
mit konfierten Kirschen, Sellerie,  
Rosenkohl und Kartoffelkräpfen

\*\*\*

Schokoladenüberraschung

\*\*\*

Preis pro Person 79,00 €