

SEKT & CHAMPAGNER

Prickelndes zu Mitternacht



Offener Ausschank:

Riesling Sekt trocken -Edition Kalikutt- Oberkircher Winzer e.G.	0,1 l	€ 7,-
Sekt Rosé trocken <i>Alkoholfrei</i> -Edelmann- Durbacher Winzer	0,1 l	7,-
Kir Royal - Cassis mit Riesling-Sekt	0,1 l	7,50
Peach Royal Pfirsichlikör mit Riesling-Sekt	0,1 l	7,50
Der Hit für Kids: Apfel Secco <i>Alkoholfrei</i> Weingut Köbelin	0,1 l	5,-

Flaschen:

Riesling Sekt tr. -Edition Kalikutt- Oberkircher Winzer	0,75 l	30,-
Sekt trocken -Edelmann- Durbacher Winzer	0,75 l	30,-
Sekt PINOT Rosé trocken Weingut Andreas Männle	0,375 l	30,-
Sekt Rosé trocken -Edelmann- <i>Alkoholfrei</i>	0,75 l	30,-
BUBBLY Sekt Weiß Brut Weingut Markus Schneider	0,75 l	40,-
Sekt Pinot Brut "PRIVAT CUVÉE" Weingut Arndt Köbelin	0,75 l	45,-
Champagner -Brut Reserve Vve. Monsigny	0,75 l	60,-
Champagner -BRUT IMPERIAL- Moet & Chandon	0,75 l	100,-
2006 Champagner Brut „Charles de Gaulle“ Drappier	0,75 l	120,-

*, Alle Schaumweine & Weine enthalten Sulfite-

(Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoffe 3=Süßungsmittel, 6=Sulfide, 7=Aromastoffe, 8=Konservierungsstoffe)





Martini Cocktail
Martini Fiero
Tonic, Orange, Eis

Aperitif:

Picon Bier
-oder- Exportbier
mit Orangenlikör

Premium Weine:

-Suppe-

2022 Chardonnay Johanniskreuz

Deutscher Qualitätswein €
Weingut Markus Schneider Flasche 0,75 l 50,-

-Zwischengang-

2022 Grauer Burgunder * * * trocken Lösswand, Holzfass
Weingut Arndt Köbelin Eichstetten Flasche 0,75 l 43,-

-Hauptgang-

2023 Lagrein Rotwein Vinum Nobile
Qualitätswein trocken *Deutscher Rotwein Preis*
Oberkircher Winzer e.G. Flasche 0,75 l 44,-

-Dessert-

2018 Gewürztraminer Beerenauslese
Oberkircher Winzer e.G. Flasche 0,375 l 46,-

4 Weine Glasweise als Weinbegleitung - pro Person 35,-

Digestif-Empfehlung:

Spätburgunder Tresterbrand
5 Jahre im kleinen Holzfass - Arndt Köbelin 2cl. 5,-

Silvester-Menü 2025

-Gruß aus der Küche-

* * *

Schaumsuppe von der Roten Beete
Granny Smith -Meerrettichschaum

* * *

Gebratenes Wolfsbarschfilet
karamellisierter Blumenkohl und Grünkernrisotto

-oder vegetarisch-

Karamellisierter Blumenkohl 🍴
mit Peperonata und Grünkernrisotto

* * *

Filet vom Renthäler Weiderind rosa am Stück
mit Portweinjus, Kräuterseitlinge und Macaire-Kartoffeln

-oder vegetarisch-

Kräuterseitlinge mit Macaire-Kartoffeln 🍴
und Trüffelsoße

* * *

Gebackene Mandel-Quitteneis-Praline 🍴
auf Gewürztraminer-Sabayon

* * *

Käse vom Brett 🍴
Baguette, Trauben & Chutney

89,-€ inklusive Aperitif