SEKT & CHAMPAGNER
Prickelndes zu Mitternacht





Offener Ausschank:

Riesling Sekt trocken -Edition Kalikutt-		€
Oberkicher Winzer e.G.	0,1 l	7,-
Sekt Rosé trocken *Alkoholfrei* -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 *Alkoholfrei* 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- *Alkoholfrei*		0,75 l	30,-
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,-

[7] Alle Schaumweine & Weine enthalten Sulfite-
(Zusatzstoffe: 1=Farbstoff,2=Konservierungsstoffe 3=Süßungsmittel, 6=Sulfide, 7=Aromastoffe, 8=Konservierungsstoffe)



Aperitif zur Wahl:



Martini Cocktail
Martini Fiero
Tonic, Orange, Eis

-oder-

Picon Bier
Exportbier
mit Orangenlikör

Premium Weine:

-Vorspeise-

2025 Sauvignon Blanc VINUM NOBILE
Qualitätswein trocken
Oberkircher Winzer e.G. Flasche 0,75 l € 31,-

-Suppe-

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

-Hauptgang-

2022 Merlot Barrique „Weltbester Merlot AWC Vienna 2025“
Qualitätswein trocken
Winzerkeller Hex vom Dasenstein Flasche 0,75 l 43,-

-Dessert-

2015 Gewürztraminer Auslese
Weinhaus Siegbert Bimmerle Flasche 0,5 l 46,-

Weinbegleitung: **4 Weine Glasweise - pro Person** 30,-

Digestif-Empfehlung:

Espresso Martini
Wodka, Kaffeelikör, Espresso & Eis 0,1 l. 9,50

Silvester-Menü 2026

-Gruß aus der Küche-

Gebeizter Schwarzwälder Saibling
mit Limetten-Yuzu-Vinaigrette, Avocado-Creme
eingelegtem Rettich und gepufftem Wildreis
-oder vegetarisch-
Tatar von der Roten Bete

* * *

Samtige Topinambursuppe „ASIA“
mit Zitronengras & geröstetem Sesamöl

* * *

Filet vom Renchtäler Weiderind
rosa am Stück Niedertemperatur gegart
mit Portweinjus
getrüffeltem Kartoffelpüree und wildem Brokkoli

-oder vegetarisch-
Geschmorte Sellerieknolle aus dem Ofen
mit Cassis-Jus

* * *

Cremiges Mascarpone-Limetten-Mousse
Passionsfrucht-Gel, Karamell-Crumble und Tonkabohnen-Eis

* * *

Käse vom Brett
Baguette, Trauben & Chutney

89,-€ inklusive Aperitif