

# **Weihnachtsmenü 2018**

## Vorspeise

„BRATAPFEL“

Sprossen / Feldsalat / Verjus / Pomelo

## Suppe

„GRÜNKOHL“

Hafer / Hanf / Chili

## Zwischengang

„SCHWARZWURZEL“

Amaranth / Malz / Apfel

## Hauptgang

„ROTKOHL“

Pflaume / Kartoffel / Walnuss / Marone

## Dessert

„BIRNE“

Schokolade / Vanille

## Käse

„CAMEMBERT“

Schattenmorelle / Pfeffer / Weizen

**6 Gang € 98 mit Getränkebegleitung € 145**  
**4 Gang € 68 (exkl. Zwischengang & Käse) mit Getränkebegleitung € 103**

## Getränkebegleitung

2015 RIESLING SPÄTLESE FEINHERB  
WEINGUT TONI JOST / BACHARACH / MITTEL RHEIN  
Erfrischende Schiefer Nase / Kraft & Fülle / zarte Restsüße

0,1 L

2014 „SCHLOSSBERG“ ALTE REBEN SILVANER  
WEINGUT SANDER / METTENHEIM / RHEINHESSEN  
Extraktreich von wurzelechten Reben / salzige Mineralität / Tiefgründig, anhaltende Frucht

0,1 L

2016 ROSÉ  
WEINGUT LUKAS KESSELRING / ELLERSTADT / PFALZ  
Saftige Beeren / milde Säure / blütenduft

0,1L

2015 FORADORI TEROLDEGO ROTALIANO  
ELISABETTA FORADORI / TRENTINO-SÜDTIROL / ITALIEN  
Beeren & Orangenschle / mittlerer Körper / weiche Tannine / würzig & voll im Abgang

0,1L

°PALE ALE°  
BRLO / CRAFT BEER / BERLIN  
Fruchtiges Hopfenaroma / kräftig

0,1L

TAWNY RESERVA PORTWEIN  
QUINTA DAS TECEDERAS / SAO JOAO DA PESQUEIRA / PORTUGAL  
In der Nase Karamell / Aromen von Mandel & Feige / feine Eleganz

5 CL

