

Sylvester Menü 17
Korrespondierende Weine

Gruß aus der Küche

„Senf Ei“

Rössing's Wachteleier mit körnig kräftiger Senfsauce auf lauwarmen Blattspinat

Geldermann Rosé

Ziegenfischkäse Terrine mit süßem Waldhonig im Pumpernickelmantel,
hausgemachter fruchtiger Tomatenmarmelade und knackig frischem Feldsalat

Weißburgunder von Balthasar Ress

Consommé von der Urmöhre und Ingwer
mit hausgemachten erfrischenden Erbsen-Minz Ravioli

Riesling von Thanisch

„Saltimbocca vom Fjord Lachs“

Gebratenes Fjord-Lachsfilet im Salbei-Serrano-Schinkenmantel
mit lauwarmen Pilzsalat und Basilikum-Pesto

„Frau Meier“ Grüner Veltliner vom Pollerhof

Gebratenes Medaillon vom Neuseeländer Rinderfilet
mit einer feinen Pinienkern-Feigenkruste,
knackigen Teltower Rübchen und leckeren Bäckerinnen-Kartoffeln

„Inkognito“ von Phillip Kuhn

Dunkle Biskuitrolle gefüllt
mit einer hausgemachten Mousse von weißer Schokolade und Mascarpone
an Blutorangensorbet

Chardonnay von Daniel Mattern

89 Euro pro Person

Begleitende Weine 24,80 pro Person