

Silvester Menü

Cremant de Loire, brut rosé, Chapin & Landais

Geflämmtter Teriyaki-Lachs
Thaispargel / Ringelbeete / Croepoek
2021 Spätburgunder / Blanc de Noir No.1 / Brogsitter, Rheinhessen
**

Gebackene Kalbsbäckchen-Krokette
Thai- Papaya Salat / Tom Kha Gai -Espuma
2020 Weißburgunder & Chardonnay Spätlese trocken
Maikammer Mandelhöhe, August Ziegler, Maikammer, Pfalz
**

„Das Goldene Huhn“
Beste Hühnchenqualität knusprig gebacken als Sushi
2021 Scheurebe CHARA, Alexander Laible, Baden
**

Konfierter Seesaibling
Geräuchertes Knollensellerieepüree
Grüner Apfel / Saiblingskaviar
2021 Klumpp Cuvée blanc, Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden
**

Rinderfilet mit Portweinchalottenkruste
Getrüffelter Brioche / Schwarzwurzel / Traubenchutney
2019 OWNERS CHOICE Stephan Graf von Neipperg, Bessa Valley, Bulgarien
**

„Bridge to Fehmarn“
Orangenschokoladenparfait / Kumquats
After Dinner Cocktail

Im Preis von € 170,00 pro Person ist das festliche
6 Gänge Galamenü, Weinreise und ein feiner Aperitif beinhaltet.
Weitere Getränke wie Wasser, Kaffee, Digestif etc. sind nicht inklusive.

Beginn ist um 18.30 Uhr.
Das Menü wird abendfüllend bis ca. 23.30 Uhr serviert.
Um 24 Uhr wird ein kleines Feuerwerk auf dem Margaretenhof gezündet.
Eigenes Feuerwerk darf natürlich gerne mitgebracht werden.
Bunt gefüllte Berliner um Mitternacht dürfen natürlich auch nicht fehlen.