

# Silvester 2022/23

## Champagner-Aperitif

Pommery Royal Brut

oder

Haton & Filles „Agatha“ Rosé Brut

## Vesper aus Hohenlohe

Geröstete Kürbiskernle, Dinkel-Lauchbloom

Luftgetrockneter Rinderschinken, Roggenbrotknusper und Bohnen-Hummus

## Küchengrüße aus dem Taubertal

Bio-Linsen mit gebeiztem Eigelb & Kartoffelschaum

# Menü vom Rest der Welt

### I.

Entenleberterriner „vrai“ mit schwarzen Walnüssen

Marinierte Feigen & Böhnchen mit Sanddorn und Wildkräutern, Dukatenbuchteln

Weinempfehlung glasweise dazu: Beerenauslese vom Riesling 0,05l 9,80 €

### II.

Heilbutt aus dem Limonendampf

Risotto „Aquarello“ Schwarzwurzel und Feldsalat

### III.

Wildgarnelen als Tartar temperiert

Griesnockerl und Artischockenragout „Barigoulé“

Kräftiger Hummeraufguss

### IV.

Perlhuhn im Taubertäler Trüffelsaft

Rote Beete Flan, Kohlsprossen und Pastinakenpüree

### V.

Mousse vom „Roggen Blau“

Apfelkompott aus Opa's Garten & Tomy's Quittenspeck

### VI.

Konfierte San Lucas Birne

Schokoladensorbet „Venezuela & Wild Bean 66 %“ von Original Beans

Mandelhippe mit Kardamon

Koch's Chocolaterie

## Neujahrsvesper

Käsebrettchen und Pfefferbeißer

**199,00 € p.P.**