

Weinbegleitung zum Silvestermenü

Incl. Einer Flasche Mineralwasser 0,75

2017 Max

Riesling trocken

Weingut von Othegraven / Günther Jauch

Kanzem / Saar

Noten von Aprikosen, Pfirsich Apfel & hellen Blüten  
(zu Amuse gueule)

2019 Iphöfer Kalb

Silvaner / Erste Lage

Weingut Wirsching / Iphofen

Aromen von Heu, Apfel und Melone  
(zur Lachstranche)

2019 Valtènesi Riviera DOC

Chiaretto Roseri

Ca'Maiol / Desenzano del Garda

Duft von Rosen, Pfirsich, weiße Johannisbeeren & Litschis  
(zur Essenz von der Ente)

2014 Marchese Antinori

Chianti Classico Riserva DOCG

Tenuta Tignanello

Intensives Bukett von Kirschen, Brombeeren und Feige  
Noten von Schokolade, Vanille und Röstaromen  
(zum Rinderfilet)

€ 29,50