



WEIHNACHTS MENÜ 24. DEZEMBER 2017

CHAMPAGNER ROSÉ

Amador Limited Edition | Champagne

TAPAS & SNACKS

2014 CYDRE ARGELETTE - APFELSCHAUMWEIN

Eric Bordelet | Normandie

KAISERGRANAT

Entenleber | Rotkraut | Apfelquitte

2015 WEISSER SCHIEFER „S“

Weinbau Uwe Schiefer | Südburgenland

CARABINERO

Wiener Schnecke | Lardo | Petersilie

2013 CHARDONNAY GRAND SELECT

Weingut Wieninger | Wien

JAKOBSMUSCHEL

Milchkalbsbeuscherl | Spinat | Alba Trüffel

2015 EXCEPTIONAL HARVEST

Bodegas Ximenez-Spinola | Jerez de la Fontera

KABELJAU

Cecina de Leon | Shii Take | Ponzu

1993 RIESLING AUSLESE HALBTROCKEN

Weingut Sibylle Kuntz | Mosel

MIERAL TAUBE

Mango | Cocos | Purple Curry

2008 OPUS EXIMIUM CUVÉE NO. 21

Weingut Albert Gesellmann | Mittelburgenland

REHRÜCKEN

Topinambur | Vogelbeere | Kakao

SPARKLING SAKE J-GINJO

Brauerei Ninki | Japan

CUBA LIBRE

Havanna Club Rum | Pedacola | Limette

BRICK IN THE WALL

Miso | Rote Williams Birne | Süßholz

NASCHMARKT

8 Gang Menü
Champagner Empfang
195 Euro pro Person
300 Euro pro Person mit Weinmenü

