



Weine

Dattler
Schleißbergrestaurant

2017 Grunerner Altenberg
Gutedel Qualitätswein trocken
Weingut Koepfer, Staufen-Grünern

2018 „Oktav“
Weißburgunder Qualitätswein trocken
Weinhaus Joachim Heger, Ihringen

2018 „Sancta Clara“
Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken
Pfaffenweiler Weinhaus

2017
Achkarrer Schlossberg – **Selektion Bestes Fass**
Spätburgunder Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Achkarren

2015 **Tenuta Frescobaldi Di Castiglioni**
Marchesi de' Frescobaldi, Toscana IGT

Falls Sie lieblichen Wein bevorzugen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Eine zusätzliche Wein- und Getränkekarte
finden Sie auf der nächsten Seite

Um Mitternacht:

Pinot & Chardonnay Winzersekt extra brut,
Freiherr von Gleichenstein
Geldermann Carte Blanche sec oder Rosé trocken

„Herzlich Willkommen im Jahr 2020“

Die Küchenparty ab ca. 1:45 Uhr

Wir begrüßen Sie in der „Dattlerküche“ im oberen Restaurant

Champagne Piper-Heidsieck brut

SILVESTERMENU

Gebeizter Stör und Wildlachs in Kräutergelée
mit marinierter Gurke, Rote Bete-Gel,
Crème fraîche, Lachskaviar
und kleinem Feldsalatbukett

Vorspeise nur beispielhaft, wird noch geändert!

Consommé von der Gans mit Portwein
und kleinem Maronitortellino

Hechtsoufflée auf einem Ragout von Bouchotmuschel
mit Gartengemüse in Safransauce

Rosa gebratenes Médailon vom Weiderind
auf Kartoffel-Sellerieschaum
mit Trüffeljus und Schwarzwurzel-Bohnencassoulet

Dominostein mit Pistazie und Valrhona-Schokolade,
marinierten Orangen, Cassissorbet und Macaron

€ 189,00

inklusive nebenstehender Weine, Bier, alkoholfreier Getränke, Kaffee/Espresso und MwSt.
nicht enthalten: Digestifs, Cocktails und Longdrinks