



WEINE

Brut Premier
aus der Methusalem
Louis Roederer, Reims

2010 Comtes d'Eguisheim
Riesling Reservé
Léon Beyer, Eguisheim

2014 Kalkofen ^{GG}
Riesling VDP. GROSSE LAGE
Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

2014 Alte Reben
Chardonnay aus der Magnum
Bernhard Huber, Malterdingen

2009 Schloss Halbturm
Sankt Laurent
Schloss Halbturm, Halbturm

2009 Klüsserather Bruderschaft
Riesling Auslese
Fendt, Baiersbronn

2010 Abafado Molecular
Baga
Luis Pato, Amoreira da Gândara

1990 Château Rayne-Vigneau
1^{er} Cru Classé
aus der Magnum
Château Rayne-Vigneau, Sauternes



MENÜ

Fine de Claire | Vichyssoise | Kaviar

Haferwurzel | Birne | Gänseleber

Kingfish | Schwarzer Rettich | Dashi | Avocado

Perlhuhnbrust | Karotte | Sternanis | Vulkanspargel

Heilbutt | Schnittlauch | Blumenkohl | Kaviar

Reh | Rosenkohl | Schwarzwurst | Grüner Pfeffer

Schmand | Grüner Apfel | Reypenaer

Süßholz | Dörripflaume | Balsamico

Mandel | Vanille | Rum | Quitte



Ablauf

18.15 Uhr

Champagnerempfang im Restaurant Ammolite

19.00 Uhr

Beginn des festlichen Silvester-Gala-Menüs mit
korrespondierender Weinbegleitung

00/00.15 Uhr

Lassen Sie uns gemeinsam auf der Terrasse des
Hotel „Bell Rock“ anstoßen und das Jahr 2017 begrüßen.

Mitternachtsbuffet im Restaurant Harborside

Tanz & Party bis in die Morgenstunden in der Bar
„Spirit of St. Louis“



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns wirklich sehr, dass wir Sie an diesem
besonderen Abend bei uns begrüßen und mit Ihnen in das neue
Jahr 2017 feiern dürfen.

So wünschen wir Ihnen auf diesem Wege schon mal
alles erdenklich Gute für 2017.

Ihr Ammolite-Team

Peter Hagen

David Mahn

Christoph Baumhagl

Markus Bost

Marcel Wahl

Peter Bognar

Patric Ellinger

Marco Gerlach

Claudia Stary

Miriam Mette

Verena Schneider

