

SILVESTER-MENÜ 2024
Prosit Neujahr!

Weinempfehlung weiß:

2022 CHARDONNAY
ÜBERLINGER FELSENGARTEN

trocken, Weingut Kress

*Der macht immer Spaß. Satte Cremigkeit volles
Mundgefühl unterstrichen mit typischer
Säure der Bodenseeregion*
0,75 l 32 €

2022 ROSÉ DE NACK
Magnum

trocken, Weingut Clauß, Nack, Baden

*Rebsorten: Riesling und Grauburgunder
Lachsfarben. Duft von Hagebutte & Apfel
Strukturvoll mit Kraft*
1,5 l 75 €

Weinempfehlung rosé:

2022 LE VOLTE D'ORNELLAIA

trocken, Weingut Ornellaia, Toskana

*Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Intensives purpur, reife Kirsche, Brombeere. Am
Gaumen dicht & voll. Weiche Tanninstruktur
Frisch & fruchtiges Aroma
Ornellaia gehört zu den renomiertesten Weingütern*
0,75 l 55 €
1,5 l 89 €

GRUSS AUS DER KÜCHE

ANTIPASTI VON WINTERGEMÜSE

mit Mosaik vom Kalbsfilet

SCHAUMSUPPE VON TOPINAMBUR

SANDDORN-SORBET

LINDAUER WINZERSEKT „STRUDELDICKE
DIRN“

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

mit Gemüse und Kartoffel-Kürbis-Biskuit

SILVESTER DESSERT

mit Rumtopf-Früchte, Praline, Schoko-Mousse und
Heidelbeer-Rahm-Eis

Kleine Änderungen vorbehalten!

5-GANG-MENÜ 85 €

Unser Restaurant schließt am Silvesterabend um 23:00 Uhr.

SEIT 1940

ZUM SCHLOSS

Vegetarisch

Weinempfehlung rot:

2021 DOPPIO PASSO

Salento I.G.T. trocken, Apulien, Italien

Rebsorte: Primitivo

Der Wein wird nach der ersten Gärung noch einmal auf die Schalen gegeben, um dort ein zweites Mal zu vergären. Während dieses „doppelten Ganges“ (ital. Doppio passo) entzieht der Wein den Schalen noch einmal Farbe und Aroma. Am Gaumen süßer Schmelz, viel Frucht, Aromen von Pflaumen, Kakao und florale Noten. Würzig, seidig, sehr elegant, nicht zu schwer. Sehr langer Nachhall.

0,75 l 27 €

2021 AUFRICHTIG ROT

Biowein, trocken, Weingut Aufricht
Meersburg, Baden, Bodensee

Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Spätburgunder.

Präsentiert ein verführerisches Bukett mit sinnlichen Anklängen von roten und schwarzen Früchten, wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz. Mit zarter Vanillenote.

Mild und körperreich.

0,75 l 30 €

2019 CHÂTEAU LA COURONNE

St. Emillion, Bordeaux, trocken

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Purpurrot, strahlend im Glas. Dieser Wein präsentiert sich mit fruchtigen Aromen, Waldbeeren, schwarzen Kirschen, floralen Anklängen mit Veilchen Blüten, Gewürzen wie Nelke und Süßholz. Im kräftig, vollmundig und rund. Die Säure ist lebhaft und harmonisiert mit den reifen Tanninen. Der Nachhall ist lang und konzentriert.

0,75 l 49 €

GRUSS AUS DER KÜCHE

ANTIPASTI VON WINTERGEMÜSE

mit Mosaik von Lauch

SCHAUMSUPPE VON TOPINAMBUR

SANDDORN-SORBET

LINDAUER WINZERSEKT „STRUDELICKE DIRN“

KOHLRABI IN BRAUNER BUTTER CONFIIERT

mit Steinpilz-Gnocci

SILVESTER DESSERT

mit Rumtopf-Früchte, Praline, Schoko-Mousse und Heidelbeer-Rahm-Eis

Kleine Änderungen vorbehalten!

5-GANG-MENÜ 85 €

Unser Restaurant schließt am Silvesterabend um 23:00 Uhr.