

# SILVESTERKARTE 2025/26

## ALS APERITIF ODER ZUM FEIERN...

„Goldener Aperitif“

### **CHAMPAGNE CUVÉE CUIS**

**GL. 0,1 / 8,90€ FL. 0,75 / 59,00€ 12,5% VOL**

HELLGOLDEN MIT GRÜNLICHEM SCHIMMER. IN DER NASE ZITRUSFRÜCHTE, GELBES STEINOBST UND NUSSIGE TÖNE. AM GAUMEN SEHR ELEGANT, FEIN, BESCHWINGT UND FRISCH. EIN SCHICKER BLANC DE BLANC.

## UND ZUM ESSEN...

„fruchtig-knallend-Trinkfreude!“

### **VIGNES D'OC CHARDONNAY 2024**

**GLAS 0,2 / 9,60€ FL. 0,75 / 29,99€ 13% VOL**

Frankreich, Languedoc, Pays d'oc

SCHICKE, SEHR SORTENTYPISCHE CHARDONNAY-NASE, VIEL BIRNE UND REIFE MELONE, EIN KLEINER TOUCH ANANAS DARUNTER. IM MUND KOMMEN NOCH BABYBANANEN HINZU, AUCH NUSSIG WERDEND, SCHÖNER SCHMELZ, ZARTE SÄURE, TOLLE BALANCE.

„samlig- saftig-würzig“

### **GUILHEM ROUGE 2023**

**GLAS 0,2 / 9,80€ FL. 0,75 / 29,99€ 13,5% VOL**

Frankreich, Languedoc, Herault

EIN HAUCH KAKAO UNTERLEGT DIE SAMTIGE UND TIEFE FRUCHT VON CASSIS UND SCHWARZER JOHANNISBEERE. AM GAUMEN EIN ECHTER CHARMEUR, WÜRZIGE NOTEN UND DOCH SAMTIG MIT EINER FEINEN TANNINSTRUK-TUR. UNKOMPLIZIERT UND HEDONISTISCH LECKER.

## SUPPE

### **GETRÜFFELTE WEISSE KARTOFFELSUPPE <sup>G</sup>**

**8,20**

TRÜFFELHONIG

## VORNEWEG...

### **GRATINIERTER ZIEGENKÄSE <sup>(V)</sup> <sup>G</sup>**

**17,40**

AUF RUCOLABETT | WALNUSSKROKANT | PORTWEINFEIGEN

### **ORANGEN-FENCHEL SALAT <sup>(VG)</sup>**

**17,70**

MIT GEGRILLTEM KÜRBIS | GRANATAPFELKERNE | PERNOD-ORANGEN MARINADE

### **GEBACKENER BUTTERNUSSKÜRBIS <sup>(V)</sup> <sup>I.M.G</sup>**

**17,90**

GRIECHISCHER JOGHURT | KÜRBISWÜRFEL | GRANATAPFELKERNE | PECANNÜSSE | SCHAFSKÄSE  
FRISCHER DILL

### **GRAVED LACHS <sup>A.C.G</sup>**

**18,80**

HAUSGEMACHTER KARTOFFEL-KÜRBIS RÖSTI | HALBE AVOCADO | FELDSALAT  
HONIG- SENFSAUCE

# SILVESTER 2025/26

## HAUPTSPEISEN

<b>NEW YEARS BOWL</b> (VG)	<b>21,90</b>
ROTER CAMARGUE REIS   WEISSE BOHNEN   WILDER BROKKOLI   FEIGEN   ARTISCHOCKEN RÄUCHERTOFU   KALAMATA OLIVEN   GRANATAPFELDRESSING	
<b>SAFRANRISOTTO</b> (V) <sup>G</sup>	<b>22,90</b>
JUNGER SPINAT   GETROCKNETE TOMATEN   KRÄUTERSEITLINGE ZUCKERSCHOTEN   GERÄUCHERTER MOZZARELLA	
<b>GEGRILLTES WEISSES KABELJAUFILET</b> A.C.G	<b>27,50</b>
GESCHMORTER FENCHEL   HAUSGEMACHTE KARTOFFELKRAPFEN   POMMERY SENFSAUCE	
<b>GEGRILLTE RINDERFILETSPITZEN</b> A.C.G	<b>28,70</b>
GANZE PICCOLO STEINPILZE IN RAHM   KARTOFFELRÖSTIS   JUS	
<b>SURF&amp;TURF BURGER</b> A.C.G	<b>28,90</b>
SAFTIGES IRISCHES RIND   KANADISCHER RED ROCK HUMMER   BRIOCHE BRÖTCHEN RUCOLA   GEWÜRZGURKENRELISH   HUMMER BERNNAISE   TOMATE   ROTE ZWIEBELN GEGRILLTE SPECKSCHEIBEN   BELGISCHE POMMES	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> A.C.G (IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN)	<b>29,90</b>
AUS DEM KALBSRÜCKEN   BRATKARTOFFELN ODER POMMES FRITES   PREISELBEEREN	
<b>ROSA GEBRATENE REHSTEAKS</b> A.C	<b>34,60</b>
HAUSGEMACHTER BLAUKRAUTSTRUDEL   PREISELBEERJUS	
<b>TOURNEDOS</b> A.C	<b>36,90</b>
GEGRILLTE RINDERFILETS   WILDER BROKKOLI   HERZOGINKARTOFFELN   PORTWEINJUS	

## DESSERT

<b>HAUSGEMACHTES MARMORIERTES SCHOKOMOUSSE</b> (VG)	<b>10,80</b>
DUNKLE & WEISSE SCHOKOLADE   FRISCHE BLAUBEEREN	



(V VEGETARISCH / VG VEGAN)

*FAMILIE HAGENBUCHER MIT TEAM WÜNSCHT IHNEN  
EINEN GUTEN APPETIT UND  
EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES NEUES JAHR 2026*