

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.

„samtig-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 JOHANNIS-BEERE. AM GAUMEN EIN ECHTER CHARMEUR, WÜRZIGE NOTEN UND DOCH SAMTIG MIT EINER FEINEN TANNINSTRUKTUR. UNKOMPLIZIERT UND HEDONISTISCH LECKER.

SUPPE

GETRÜFFELTE WEISSE KARTOFFELSUPPE ^G

8,20

TRÜFFELHONIG

VORNEWEG...

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE (V) ^G

17,40

AUF RUCOLABETT | WALNUSSKROKANT | PORTWEINFEIGEN

ORANGEN-FENCHEL SALAT (VG)

17,70

MIT GEGRILLTEM KÜRBIS | GRANATAPFELKERNE | PERNOD-ORANGEN MARINADE

GEBACKENER BUTTERNUSSKÜRBIS (V) ^{I.M.G}

17,90

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

GRAVED LACHS ^{A.C.G}

18,80

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

SILVESTER 2025/26

HAUPTSPEISEN

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

DESSERT

HAUSGEMACHTES MARMORIERTES SCHOKOMOUSSE (VG) DUNKLE & WEISSE SCHOKOLADE FRISCHE BLAUBEEREN	10,80
--	--------------



(V VEGETARISCH / VG VEGAN)

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