



GENUSS-SILVESTER
Romantik Hotel Landschloss Fasanerie

Weine

2019
Scheu & Huxel Spätlese
Weingut Benderhof
Pfalz

2020
Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Klein
Pfalz

2020
Langhe Nebbiolo
DOC
Frankreich

Silvestermenü

Törtchen und Crème brûlée von der Gänseleber
mit Grué de Cacao-Knusperblatt und eingelegten Physalis

Ochsenbäckchen auf getrüffeltem Rahmspinat
mit Bio-Landei, Kartoffelmousseline und frischem Trüffel

Mild gebeizter Bachsaibling auf Champagner-Heferisotto
„rot-grün“ und Orangen-Buttersauce und Estragon

Grain fed Rinderfild am Stück gebraten,
mit Süßkartoffeln, gebackener Haxenpraline,
tasmanischem Bergpfeffer und Portweinglace

Délice von Champagner, Cassis und Mandeln
mit Limettengelee und weißem Schokoladenparfait

Prosit Neujahr!

Louis Roederer Champagner
Collection 242