

Silvester

31.12.2024

SILVESTER MENÜ

Gruß aus der Küche

Safran Risotto an Gebratener Wildwurst

Vorspeisen Buffet

Italienisches Buffet mit Fingerfood und
Salat

Hauptgerichte

Rehragout aus der Keule, Speck-Schupfnudeln, Blaukraut

*

Coq au Vin (Hähnchen in Rotweinsauce)

Mit Spätzle und Grünen

Bohnen

DESSERT

Zwetschgen Brownie Tiramisu mit Zimt

*

Weinempfehlung

Weißweine

Weingut Aufricht Speisemeister Cabernet Blanc 0,25 l / 8,70.- oder
0,75l / 26.-

Sein Name ist Programm. Spannende Nase von Cassisfrucht &
Stachelbeere. Erfrischend-vegetative Anklänge mit leicht herbem
Wermutkraut und einer mineralischen Ader.

*

Weingut Aufricht Grauburgunder 0,25l / 8,70.- oder 0,75l / 26.-

In der Nase dominiert gelber Apfel und vollreife Mirabelle. Am
Gaumen finden wir neben etwas Akazie hauptsächlich Aromen
von Aprikose und Honigmelone.

*

Rose Weine

Aufricht Seegucker 0,25l / 8,50l oder 0,75l / 26.-

Betörender Duft nach weissem Pfirsich und Rosen. Sommerlich –
schmeichelt am Gaumen. Amselgezwitscher im Glas. Dieser
Rotling macht Lust auf mehr! Ein Aufricht-Klassiker, der Seefeeling
ins Glas zaubert!

Rotwein

Aufricht Spätburgunder Sofia 0,25l / 9,00.- oder 0,75l / 28.-

Der warme Jahrgang zeigt enorme Kraft und dunkle Beeren.
Kraftvoller, klassischer Pinot mit viel Würze und Druck, ohne dabei
seinen Charme zu verlieren.