

SILVESTERMENÜ 2019

TAPAS & SNACKS

GEEISTE BEURRE BLANC

Gillardeau No.2 | Haselnussmilch | Royal Kaviar

KAISERGRANAT

Waldpilze | Miso | Kalbskopf

„LAUBFROSCH“

Herzbries | Jakobsmuschel | Lardo

STEINBUTT

Kaffee | Spinat | Passionsfrucht

CARABINERO

Maroni | Parmesan | Alba Trüffel

OZAKI BEEF

Artischocke | Gänseleber | Périgord Trüffel

KALAMANSI & CHAMPAGNER

In Texturen

BRICK IN THE WALL

Rote Beete | Himbeere | Gewürzmilchcreme

PEQUENAS LOCURAS

WEINREISE

NV KRUG „GRANDE CUVÉE“ 167. EDITION

Domaine Krug | Frankreich

2017 XAREL – LO „SPILL“

Bodega Ton Rimbau | Spanien

2017 EXCEPTIONAL HARVEST

Bodega Pedro Ximenez | Spanien

2017 BÉLA RIESLING

Chateau Béla Riesling by Egon Müller | Slowakei

2016 „GRAACHER HIMMELREICH“

Weingut J.J. Prüm | Deutschland

1993 GRÜNER VELTLINER SMARAGD „ACHLEITEN“

Weingut Domäne Wachau | Österreich

2007 PINOT NOIR „TRIBUTE“ DOPPELMAGNUM

Weingut Wieninger | Österreich

2018 HANATOMOE

Miyoshino Shuzo | Präfektur Nara | Japan

JAMAICA BLUE MOUNTAIN

Difference Coffee Company | England

Beginn: 19:00

Preis: € 595,- pro Person (8- Gang Menü mit Apéritif, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter reservation@restaurant-amador.com