



BRECHTMANN'S BISTRO

SILVESTER 2017

MENÜ

TAITTINGER ROSÉ
UND FINGERFOOD

SASHIMI VON TUNFISCH UND LACHS
Knuspriger Kabeljau, Zitronengras, Koriander und
Minze

ENTE UND GARNELE IM REISBLATT
Pflaume, Thaibasilikum und Gurke

RAHMSÜPPCHEN VON DER KERBELKNOLLE
Knuspriger Seeteufel und Petersilienöl

GESCHMORTE SCHAUFEL VOM RIND
UND GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER
Sellerie, Schalotte und Périgord Trüffel

KOMPOSITION VON SCHOKOLADE
UND BLUTORANGE

Menü p.P. € 115,00
inklusive Aperitif

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

2016 Graacher Riesling
- feinherb -
Weingut Wegeler, Mosel
0,75l € 25,50

2017 Chenin Blanc
Beaumont Family Wines, Walker Bay
0,75l € 32,00

2014 Pinot Blanc
- Eichelberg -
Heitlinger, Baden
0,75l € 49,50

ROTWEIN

2014 BLACK PRINT
Markus Schneider - Pfalz
Cuvee aus St. Laurent, Merlot
und Cabernet Sauvignon
0,75l € 39,00

2014 Pinotage
Beaumont Family Wines, Walker Bay
0,75l € 46,00

2012 Ca'Marcanda
Magari
Weingut Gaja, Maremma-Toscana
Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon
und Cabernet Franc
0,75l € 93,00

Beginn des Menüs 19.00 Uhr
Ende des Menüs 23.00 Uhr