



# 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