



Dattler

Schleißbergrestaurant

Weine

2017 Grunerner Altenberg
Gutedel Qualitätswein trocken
Weingut Koepfer, Staufen-Grünern

2018 „Oktav“
Weißburgunder Qualitätswein trocken
Weinhaus Joachim Heger, Ihringen

2018 „Sancta Clara“
Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken
Pfaffenweiler Weinhaus

2017
Achkarrer Schlossberg – **Selektion Bestes Fass**
Spätburgunder Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Achkarren

2015 **Tenuta Frescobaldi Di Castiglioni**
Marchesi de' Frescobaldi, Toscana IGT

Falls Sie lieblichen Wein bevorzugen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Eine zusätzliche Wein- und Getränkekarte
finden Sie auf der nächsten Seite

Um Mitternacht:

Pinot & Chardonnay Winzersekt **extra brut**,
Freiherr von Gleichenstein
Geldermann Grand Brut oder **Rosé trocken**

Champagne Piper-Heidsieck brut

SILVESTERMENU

*Ceviche von Wanderkabeljau und schottischem Wildlachs
mit Kokos-Chili-Leche, Avocadocrème, roter Beete
und Feldsalatbukett*

€€€€

*Consommé von der Gans mit Portwein
und kleinem Maroni-Tortellino*

€€€€

*Hechtsoufflée auf einem Ragout von Bouchot-Muscheln
mit Gartengemüse in Safransauce*

€€€€

*Rosa gebratenes Médaille vom Weiderind
auf Kartoffel-Sellerieschaum
mit Trüffeljus und Schwarzwurzel-Bohnencassoulet*

€€€€

*Dominostein mit Pistazie und Valrhona-Schokolade,
marinierten Orangen, Cassissorbet und Macaron*

€ 189,00

*inklusive nebenstehender Weine, Bier, alkoholfreier Getränke, Kaffee/Espresso und MwSt.
nicht enthalten: Digestifs, Cocktails und Longdrinks*

„Herzlich Willkommen im Jahr 2020“

Die Küchenparty ab ca. 1:45 Uhr

Wir begrüßen Sie in der „Dattlerküche“ im oberen Restaurant