



Weihnachtsdegustationsmenü 2011 im Starlight-Restaurant

- Sektempfang mit 2006er Fuldaer Frauenberger, extra trocken

Weihnachtliches 4-Gang Menü

- Blattsalat mit Senf Dressing und Scampis
 - 2002er Iphöfer Kronsberg, Chardonnay, Spätlese trocken, Wirsching, Franken
 - 2006er Croix de Montceau, Chardonnay, Saint Veran
 - Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen und Gemüsewürfeln
 - 2007er Weißer Burgunder, Spätlese trocken, Ardt Köbelin, Baden Kaiserstuhl
 - 2001er Iphöfer Julius Echter Berg, Silvaner, Spätlese trocken, Wirsching, Franken
 - Brust von der Gans mit einer Apfel-Wachholder-Soße, Serviettenknödel, Rotkohl und Apfelspalten
 - 2001er Grauer Burgunder, Karl Johner, Baden
 - 2002er „R“, Spätburgunder, Spätlese trocken, Kruger-Rumpf, Nahe
 - 2004er Hochheimer Reichstal RR, Spätburgunder, QbA trocken, Künstler, Rheingau
 - 2008er Spätburgunder, Spätlese trocken, Schloss Ortenberg, Baden Ortenau
 - Weihnachtlicher Dessertteller
 - Spekulatius-Mousse mit Beeren im Gläschen
 - Lebkuchenhalbgefrorenes mit Amaretto-Zimt-Kirschen
 - Kürbiskerncreme mit Heidelbeersoße im Gläschen
 - 1999er Johannisberger Klaus, Riesling, Auslese, Prinz von Hessen, Rheingau
 - 2007er Nordheimer Vögelein, Silvaner, Auslese, Glaser Himmelstoß, Franken
-