

## *The 16th Sparkling Night*

<b>Champagner</b>	<b>1 dl</b>	<b>75 cl</b>
Champagner Perrier-Jouët Grand Brut Maison Perrier Jouët, Champagne, Frankreich	15.00	97.00
<b>Weisswein</b>		
Roero Arneis DOCG Terre di Monte Olmo, Piemonte, Italien	8.50	56.00
Pouilly Fuissé AOC Louis Latour, Burgund, Frankreich	10.00	67.00
<b>Rotwein</b>		
Badener Stadtwein aus der Goldwand Auslese Rebgut der Ortsbürgergemeinde Baden	8.00	54.00
Reserve de Don Carlos DO Selección Especial, Valencia, Spanien	9.00	65.00
Château Faugères Silvio Denz, St-Emilion AOC, Bordeaux	13.00	86.00



## *Silvestermenu*

### **Vorspeisenbuffet**

Rindstatar mit Focaccia  
Vitello tonnato mit rosa gebratenem Tuna  
Schinkenmousse-Terrine im Karottenmantel  
Roastbeef mit Sauce Tartare  
Diverse Salate mit Feigensenf- und French Dressing  
Aufschnittplatte | Melone-Rohschinken  
Tomaten-Mozzarella | Grillgemüse mit Parmesanspänen  
Crevettencocktail | Rauch- und Graved Lachs mit Meerrettichsauce

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsentrecôte  
mit kräftiger Rotweinsauce, Weissweinsrisotto und Saisongemüse

\*\*\*

### **Dessertbuffet**

Tonka Bohnen-Crème Brûlée  
Grand Cru Schokoladenmousse mit Toblerone  
Exotische Früchteplatte  
Zitronengras-Panna Cotta mit Guave-Gelee  
Maroni-Gugelhupf  
Caffè-, Schokoladen-, Vanille-, Himbeerglace  
Mini-Pâtisserie