

Silvester Menü

2022/2023

Amouse Bouche:
Spirulina Macaron
Saiblingskaviar (Algenkaviar)

2021 Pinot Noir Sekt, Rosé 12% Vol.
Ruppert-Deginther, Rheinhessen

Tartar von der gelben Beete
Kren/Wildkräuter

2020 Rheingau Riesling 12% Vol.
Robert Weil, Rheingau

Miso Kabeljau (Seitan)
Ingwer/Knoblauch/La Ratte Kartoffel

2020 Liebfrauenberg Auxerroirs 13,5% Vol.
Ruppert-Deginther, Rheinhessen

Sorbet
von der Schmetterlingserbse

-

Kalbsbacke (Topinambur)
Sichuan Pfeffer/
Süßkartoffel/Rosenkohl

2019 Blauer Spätburgunder, Tschuppen
13% Vol. Hanspeter Ziereisen, Baden

Rehrücken (Tofu)
Massaman Curry/Chinesische Artischoke

2019 Amarone della Valpolicella Valpantena
15,5% Vol. Bertani, Venetien

Schokoladentörtchen
Kumquat/Rote Beete

2020 Graacher Himmelreich Riesling
Auslese, Magnum 7,5% Vol. J. J. Prüm, Mosel

Käse: Weissacher/Wuider Tegernseer
Früchtebrot

(Vegetarische Variante)

**Rams & Au**
DAS GASTHAUS

110€ Menü 50€ Weinbegleitung 0,1l