

# THE PEAKS

*da Manuel Reichenbach*

Silvesterabend

## **Aperitiv**

Belle Helene

Champagner, Birnenlikör & Himberren

14

## **Menu**

Galantine vom Perlhuhn, Cranbeerys, Sesammantel,  
Granatapfelsalsa & pikanten Cigarillo

—

Pilzkraftbrühe, Morcheln & Kalbfleischfüllung

—

Rindsfilet, Markkruste, Barolojus,  
Gemüsenest & getrüffeltes Kartoffelgratin

—

Käseauswahl, hausgemachtes Birnenbrot  
Bitterorangen-Chutney

—

Gebrannte Mandel – Schokoladenmousse, leicht salziges Caramel-Eis  
Winterapfel-Crumbel

143

## **Vegetarisches Silvestermenu**

Bunte Gemüseterrine, Granatapfelsalsa & Pikante Cigarillo

—

Pilzsuppe & Zucchini-perlen

—

Tranchen von der Quinoarolle, Gemüse-nest & getrüffeltes Kartoffelgratin

—

Käseauswahl, hausgemachtes Birnenbrot, Bitterorangen-Chutney

—

Gebrannte Mandel – Schokoladenmousse, leicht salziges Caramelleis  
Winterapfelcrumbel

123

## **Natalie's Weinempfehlung**

Riesling Treppchen GG | Dr. Loosen | Bernkastel | Mosel | Deutschland  
Fl 73

Vinattieri Bianco | Chardonnay & Sauvignon blanc | Tessin | Schweiz  
1 dl 12 Fl 80

Ronan by Clinet | Merlot | Chateau Clinet | Pomerol | Bordeaux  
1 dl 10 Fl 68

Chateau Petit Figeac | Grand Cru | St. Emilion | Bordeaux | Frankreich  
Fl 98