

# Silvester 2024-2025

## Ihr Menü a la Kazda

### **Kulinarische Grüße**

aus der „garbo im Löwen“ Küche

### **Wachtel Gänseleber Galantine**

Waldorf I Granny Smith Apfel I Pekannuss  
Wildkräuter I Trüffelcreme

### **Ora king Lachs**

Baby Pak-Choi I Beurre Blanc  
Imperial Caviar

### **Eggensteiner Landei**

Linsen aus Puy I junger Spinat  
Kalbsbries I geräucherter Schweinebauch  
Nussbutterschaum I gehobeltem Trüffel

### **Champagner-Sorbet Kir-Royal**

Creme de Cassis-Granité

### **Taube von Jean Claude Miral**

Brust & Keule I Brombeere I Perigord Trüffel  
Kerbelwurzel I Maxim Kartoffel I Taubenjus

### **Pecorino AOC in Textur**

Schaum I Crunch I Malto I Natur

### **Valrhona Ivoire**

Weißer Schokolade I Pistazie  
Mango I Verbene

## Trinken a la Spielmann

**Aperitif:** Laurent Perrier I La Cuvée I Champagne  
Glas 0,1 l | 17,50 €

### **Zur Galantine:**

2021 Bodegas Mustigillo I Mestizaje I Merseguera  
Viognier I Malvasía I Xarel.lo I Valencia I Spanien

### **Zum Ora King Lachs:**

2018 Weingut Heitlinger I Grauburgunder  
Spiegelberg GG I Östringen-Tiefenbach/Baden

### **Zum Eggensteiner Landei:**

2020 Weingut Wambs Ganss I Weißburgunder  
Schneckenberg I trocken  
Nußdorf I Pfalz

### **Champagner Sorbet Kir-Royal**

Dazu "trinke" ma nix...

### **zur Taube:**

2021 Bodegas Mauro I Mauro I Tempranillo/Syrah  
Castilla y Leon I Spanien

### **zum Pecorino:**

2022 Weingut Gut Hermannsberg I Just Riesling  
Nahe I Deutschland

### **zur Valrhona Ivoire:**

2015 Weingut WambsGanss I Rieslaner Auslese  
Nußdorfer Herrenberg I Nußdorf/Pfalz

**Preis als Menü € 199,-**

**exkl. Getränke**

*Auf besonderen Wunsch können auch nur einzelne Gänge bestellt werden! Bitte beachten Sie aber, dass wir ein Minimum von 119,00 € pro Person berechnen.*

*Chef de Cuisine*

Marcel Kazda



**6 Gläser Weinreise I Menü € 111,-**

**Glasweise wird nach Verbrauch berechnet**

**Von € 12,- bis 25,- pro Glas & Sorte**

*Sommelier & Gastgeber*

Philipp Spielmann