

# Sylvester 2022-2023

## Ihr Menü a la Kazda

### **Kulinarische Grüße**

aus der „garbo im Löwen“ Küche

### **Balik Lachs Tatar „Tsar Nikolaj“**

Blumenkohl | Creme Fraîche | Orange

### **Schweinebauch-Dim-Sum**

knuspriger Pulpo | Lotus | Speck-Crunch | Curry-Kokos

### **Eggensteiner Landei**

Linsen aus Puy | junger Spinat  
Jakobsmuscheln | gebackenem Kalbsbries  
Nussbutterschaum | gehobeltem Trüffel

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

Creme de Cassis-Granité

### **Tournedos Rossini**

Dry aged Rinderfilet & gebratene Gänseleber  
Trüffeljus | Champignon de Paris  
Feigen-Brioche | Pastrami | Kerbelwurzelcreme

### **12 Monate gereifter Comté**

Sauerteig | Aprikose | Trüffel | Macadamia

### **Valrhona Inspiration Passionsfrucht**

Weißer-Schokoladen-Crunch | Passionsfrucht  
Kokosbaiser & Matcha-Rahm-Eis

## Trinken a la Spielmann

**Aperitif:** Pommery Brut Royal aus der Magnum

### **Zum Zaren Balik Lachs:**

2014 Weingut Wambs Ganss, Weißburgunder,  
Silberberg, -aus der Magnum-, Nußdorf/Pfalz

### **Zum Schweinebauch-Dim-Sum:**

2020 José Pariente | Sauvignon blanc |  
Rueda/Spanien

### **Zum Eggensteiner Landei:**

2017 Weingut Heitlinger | Grauburgunder |  
Spiegelberg GG | aus der Magnum | Östringen-  
Tiefenbach/Baden

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

Dazu "trinke" ma nix...

### **zum Tournedos Rossini:**

2016 Ismael Arroyo | Val Sotillo Crianza |  
aus der Magnum | Ribera del Duero/Spanien

### **zum 12 Monate gereifter Comté:**

2019 Domaine Huet | Le Haut-Lieu | Loire/Frankreich

### **zur Valrhona Inspiration Passionsfrucht:**

2003 Weingut WambsGanss | Gewürztraminer  
Spätlese | Nußdorfer Herrenberg | Nußdorf/Pfalz

**Preis als Menü € 159,-**

**exkl. Getränke**

*Auf besonderen Wunsch können auch nur einzelne Gänge bestellt werden! Bitte beachten Sie aber, dass wir ein Minimum von 109,00 € pro Person berechnen.*

*Chef de Cuisine*

Marcel Kazda



**6 Gläser Weinreise | Menü € 99,-**

**Glasweise wird nach Verbrauch berechnet**

**Von € 10,- bis 19,- pro Glas & Sorte**

*Sommelier & Gastgeber*

Philipp Spielmann