

Rocaille



ROCAILLE Silvester Menue

Bunte Vorspeisen-Variation

Bruschetta mit Lachs-Tartare (Färöer)
Bruschetta mit Steak-Tartare á la Rocaille
Pimientos de Padron mit Manchego

&

Bœuf Bourguignon

nach altem original Burgunder-Rezept

&

Überraschungen von der Pâtisserie

Besondere Kreationen aus der hauseigenen Backstube

€ 45,00

Silvester Wein-Special:

als perfekte Weinbegleitung:

*Eine edle Flasche **Crémant d'Alsace** &*

*Eine Flasche **Weißwein** (wahlweise Sauvignon Blanc, Weissburgunder oder Riesling) &*

*Eine Flasche **Rotwein** (wahlweise Sagrantino DOCG, Nero di Troja oder Côtes du Roussillon)*

€ 55,00



Und als besonderen wärmenden Genuß:

ROCAILLE-Glühwein

Für unseren ROCAILLE-Glühwein werden nur hochwertige Trauben, des Bio-zertifizierten Weinguts unseres Freundes Lukas Krauß, verwendet.

Der rote Winzerglühwein wurde nach altem Familienrezept mit edelsten Gewürzen verfeinert und duftet verführerisch nach Nelken, Ingwer, Zimt und Kardamom.....

Pures Hygge-Feeling!

pro Flasche (1l) €10,00