



Bienvenue!

Wir würden uns sehr freuen, Sie mit einem exzellenten Menü in das neue Jahr 2019 zu begleiten. Lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie unvergessliche Stunden im Maison Charlotte.

Silvestermenü 2018

Aperitif

Cremant de Loire rosé, brut 0,1l

*Terrine vom Kalbstafelspitz,
Salat von bunten Erdäpfeln, Brunnenkresse & Meerrettichschaum*

*2014 Découverte, Viognier
Domaine St. Antoine / Minervoir 0,1l*

*Essenz von Tomate & Miso,
Strudel von Kalbfleisch & Sellerie*

*Filet vom Weideochsen mit Cranberry – Kruste,
getrüffeltes Rahmschwarzwurzel, Walnuß - Serviettenknödel*

*2012 Château Bouscassé,
Alain Brumont, Madiran 0,1l*

*Tete Moine,
Trauben – Nussalat, Früchtebrot*

*2014 Muscat « Vendanges Manuelles » 0,1l
Cave de Ribeauvillé AOC*

*Tarte von Valrhona Schokolade,
Grießflammerie. Parfait von Crémant rosé*

*2010 Château Bouscassé
Alain Brumont « Vendémière » P.d.V.B 5cl*

(Änderungen vorbehalten)

<i>Menü inklusive Aperitif</i>	<i>€ 89,00 pro Person</i>
<i>Weinbegleitung zum Menü</i>	<i>€ 24,00 pro Person</i>
<i>Beginn Aperitif</i>	<i>18.30 Uhr</i>
<i>Beginn Menü</i>	<i>19.00 Uhr</i>
<i>Ende der Veranstaltung</i>	<i>c.a.23.00 Uhr</i>

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen im Falle einer Stornierung nach dem 23.12.2018 einen Betrag von € 40,00 pro Person für den Wareneinsatz in Rechnung stellen.

*Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Plätze. Wir freuen uns über Ihren Besuch!
Ihr Team vom Maison Charlotte!*