

ALS **APERITIF** SERVIEREN WIR IHNEN

EIN GLAS WINZERSEKT
RIESLING – BRUT
WGT. MARGARETHENHOF, FORST

IHRE **WEINBEGLEITER** ZUM MENÜ

KORRESPONDIEREND ZU DEN VORSPEISEN

KIRRWEILER
GRAUBURGUNDER TROCKEN
FRISCHE, FEINE BURGUNDERFRUCHT
WGT. ERICH STACHEL, MAIKAMMER

2022 **WHITE MOON**
WEISSWEIN- CUVÉE TROCKEN
AUS CHARDONNAY, WEISSBURGUNDER UND SAUVIGNON BLANC
WGT. E. STACHEL, MAIKAMMER

KERNSTÜCK
2022ER **SCHEUREBE** TROCKEN
AROMEN VON GRAPEFRUIT UND CASSIS
WGT. MARGARETHENHOF, FORST

ZUR HAUPTSPEISE & KÄSE

2020 **PETZ**
ROTWEIN CUVÉE TROCKEN
AUS MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON & SYRAH
WGT. OLIVER ZETER, NEUSTADT/HAARDT

ZUM DESSERT

GIMMELDINGER MEERSPINNE
2018 **RIESLANER** SPÄTLESE
BETONTE FRUCHTSÜSSE MIT FLORALER NOTE
WGT. A. ZIEGLER, MAIKAMMER

MENÜ

SURF & TURF AUF AVOCADO
GARNELE & RINDFLEISCH



WACHTEL AUF SELLERIE
SUPPE MAL ANDERS



TATAR vom THUNFISCH
MIT PASSIONSFRUCHT



PETERSILIEN JOGHURT GLACE



OFFENE **RAVIOLI** VON **LANGUSTE**
ERBSE UND KRUSTENTIERSCHAUM



PFÄLZER **DAMHIRSCHFILET**
SCHWARZWURZEL-KARTOFFEL-MOUSSE
STECKRÜBE / KALETTES / CRANBERRY KOMPOTT
LORBEERJUS



MARTINI SCHOKINO
CHAMPAGNER SORBET



„**PLATEAU DE FROMAGE**“
IN- UND AUSLÄNDISCHE KÄSE VOM BRETT

Kurzfristige **ÄNDERUNGEN** vorbehalten!

ZITAT DES TAGES

EIN NEUES JAHR ERWARTET UNS,
WIE EIN KAPITEL IN EINEM BUCH,
DAS DARAUF WARTET, GESCHRIEBEN ZU WERDEN.
WIR KÖNNEN DIESE GESCHICHTE MITSCHREIBEN,
INDEM WIR UNS ZIELE SETZEN.

MELODY BEATTIE



WALDHAUS WILHELM

HOTEL - RESTAURANT



SILVESTER

31.12.2023

R. Rose - Grusskarten