

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