

**Heiligabend**  
**„Candle Light Dinner“**  
Hattenheim 24. Dezember 2024

Bistro-Terrasse: Glühwein an der Feuerschale

**Unsere Wein-Empfehlungen**

	<b>€ 0,75 l</b>
2022 Lorch Estate Weingut Breuer / Rheingau	€ 54,00
2021 Ried Edelschuh Sauvignon Blanc Weingut Wohlmuth / Steiermark	€ 72,00
2021 Chardonnay Reserve Daou / Paso Robles	€ 85,00
2018 Ihringen Winklerberg „Rappenecker“ Weissburgunder VPD.GROSSES GEWÄCHS Weingut Dr. Heger / Baden	€ 85,00
2012 Hattenheim Hassel Riesling VPD.GROSSES GEWÄCHS Weingut Georg-Müller-Stiftung / Rheingau	€ 95,00
***	
2022 Le Difese Tenuta San Guido / Toskana	€ 65,00
2020 Gevrey-Chambertin Moillard / Burgund	€ 110,00
2018 Simonroth MC Weingut Schnaitmann / Württemberg	€ 90,00
2019 Martinsthal Schlenzenberg Spätburgunder Grosses Gewächs Weingut Diefenhardt / Rheingau	€ 75,00
2017 Reserva XR Marques de Riscal / Rioja	€ 100,00

**MENÜ**

**Marinierter Label Rouge Lachs**  
Flugavocado | Zuckermais | Spitzpaprika |  
Limetten-Pflaumen Vinaigrette

\*\*\*

**Samtsuppe von der Schwarzwurzel**  
Salsiccia-Raviolo | Zuckerschote | Petersilienöl

\*\*\*

**Gebratener Bretonischer Steinbutt**  
Safran-Fenchel-Velouté | Ratatouille | Chorizo |  
Orecchiette

\*\*\*

**Rinderfilet und Ochsenbacke auf Rheinische Art**  
Pastinake | Rosenkohl | Preiselbeeren |  
Spätburgunder-Schmorjus

\*\*\*

**Mousse von Valrhona und Aachener Printen**  
Mandarine | Mandel | Gewürzsud