



# Silvestermenü

NM AR Lenoble Intense Mag Champagner  
Trüffel Croque Monsieur  
Gougères mit Mimolettekäse

x

2021 Grüner Veltliner Geyerhof Wildwux  
Kürbisroyale, Birne, Haselnuss und Sellerie

x

2019 Muscadet Clos de Orfeuilles  
Gratinierte Auster Nr.0 mit Champagner  
Kingfish-Carpaccio mit Gurke und Finger Limes

x

2020 Riesling Kungfu Girl Quincy Washington  
Käsesoufflé mit Gruyère und gereiftem Comté, Trüffel-Cremesoße

x

NM Primitivo Doppio Passo Salento IGT  
Rinderfilet Rossini mit Trüffel, Foie Gras und Brioche

oder

2021 Rosé Gritsch Mauritiushof Kalmuck  
Kaisergranat-Ravioli, Kartoffel und Wasserkresse

x

Crémant Parigot de Bourgogne Rosé Monochrome  
Baked Alaska

31.12.2022 / 18:00-22:00

6 Gang Menü mit einem Glas Champagner  
120 € pro Person

Weinbegleitung  
60 € pro Person

**DIVVY**

RESTAURANT.BAR

# New year's Eve Menu

NM AR Lenoble Intense Mag Champagne

Truffle Croque Monsieur

Gougères with Mimolette cheese

x

2021 Grüner Veltliner Geyerhof Wildwux

Pumpkin royale, pear, hazelnut and celery

x

2019 Muscadet Clos de Orfeuilles

Oven-grilled oyster n°0 with Champagne

King fish carpaccio, cucumber and finger lime

x

2020 Riesling Kung fu Girl Quincy Washington

Cheese soufflée with Gruyère, old Comté and creamy sauce with truffle

x

NM Primitivo Doppio Passo Salento IGT

Beef fillet Rossini with truffle, foie gras and brioche

oder

2021 Rosé Gritsch Mauritiushof Kalmuck

Langoustine ravioli, potatoes and watercress

x

Crémant Parigot de Bourgogne Rosé Monochrome

Baked Alaska

31.12.2022 / 18:00-22:00

6 course menu with a glass of Champagne

120 € per Person

Wine pairing

60 € per Person

**DIVVY**

RESTAURANT.BAR