

Nobelhart & Schmutzig

Team

Arnaldo da Costa Andre, Mats Epple
Aljoscha Fütting, Florian Hartinger,
Steve Hartzsch, Juliane Herbst,
Alexander Jordt, Aljoscha Lenz,
Omer Mantin, Florian Petermann,
Micha Schäfer, Elena Scheer,
Juliane Schwaier, Julia Vermöhlen,
Billy Wagner, Juliane Winkler & Jeongwon Yang

DIE GEMEINSCHAFT



Ihre Speisenfolge für Silvester 2023/2024

Nackthafer / Koriandersaat / Honig Lisa Ertl

Brotzeit mit Roggensauerteigbrot von Florian Domberger Olaf Schnelle

Sellerie / Ei Marjolein & Frank van der Hulst

Gelbe Bete / Seenland-Safran Matthias Trentzsch

Schupfnudeln / Zwiebeln Marie Schrade, Viola Garnetzke & David Peacock

Hirsch / Rotkohl Jörn Korte

Pommes Dauphine / Käsefondue Matthias Becker

Buchteln / Fichtennadeln Martin Rötzel

Birne / Heu Isak Gumpert

Wegzehrung

Berliner Marjolein & Frank van der Hulst

225,00 Euro

inklusive Brita gefiltertem Tafelwasser
Begleitende Getränke berechnen wir nach Verbrauch

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten mit.

Ihre Getränke an Silvester 2023/24

Polisy Reserve Brut L20 Degorgiert 09/22, Champagne Andre Beaufort, Champagne, Frankreich	0,1 l zu 33,00 Euro
2021 Verdelho dos Acores do Pico, Entre Pedras, Pico - Azoren, Portugal	0,1 l zu 20,00 Euro
2020 Vino Bianco, Vino di Anna, Sizilien, Italien	0,1 l zu 18,00 Euro
2017 Le Mouterot, Georges Comte, Doubs, Frankreich	0,1 l zu 34,00 Euro
2020 Fato, Eloi Cedo Perello - Bodegas Galmes, Mallorca, Spanien	0,1 l zu 17,00 Euro
2004 Antigone Oikonomoy Red Dry Wine, Domaine Economou, Kreta, Griechenland	0,1 l zu 48,00 Euro
2021 Poire XO Methode rurale, Weinbau Stefan Vetter, Franken	0,1 l zu 16,00 Euro
2003 Kröver Letterlay "Layen" Riesling Spätlese, Weingut Martin Müllen, Mosel	0,1 l zu 19,00 Euro
Hausgemachte alkoholfreie Getränke	0,15 l zu 11,50 Euro