

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

Polisy Reserve Brut L20 degorgiert 09/22, Champagne Andre Beaufort, Champagne Andr Beaufort, Champagne, Frankreich

Brotzeit mit Roggensauerteigbrot von Florian Domberger Olaf Schnelle

2021 Verdelho dos Acores do Pico, Entre Pedras, Pico -Azoren, Portugal

Sellerie / Ei Marjolein & Frank van der Hulst

2020 Vino Bianco, Vino di Anna, Sizilien, Italien

Gelbe Bete / Seenland-Safran Matthias Trentzsch

2017 Le Moutherot, Georges Comte, Doubs, Frankreich

Schupfnudeln / Zwiebeln Marie Schrade, Viola Garnetzke & David Peacock

2020 Fato, Eloi Cedo Perello - Bodegas Galmes, Mallorca, Spanien

Hirsch / Rotkohl Jörn Korte

2004 Antigone Oikonomoy Red Dry Wine, Domaine Economou, Kreta, Griechenland

Pommes Dauphine / Käsefondue Matthias Becker

2021 Poire XO Methode rurale, Weinbau Stefan Vetter, Franken

Buchteln / Fichtennadeln Martin Rötzel

2003 Kröver Letterlay "Layen" Riesling Spätlese, Weingut Martin Müllen, Mosel

Birne / Heu Isak Gumpert

Wegzehrung

Berliner Marjolein & Frank van der Hulst

430,00 Euro

inklusive der Getränkebegleitung und Brita gefiltertem Tafelwasser
Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten mit.

Sollten Sie unerklärlicher- oder erklärlicher Weise keinen Alkohol trinken, bereiten wir Ihnen selbstverständlich eine alkoholfreie Begleitung zu. Den Preis passen wir dann auf 317,00 Euro pro Person an.

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten mit.

Billy Wagner KG, Speiselokal Nobelhart & Schmutzig, Komplementär Billy Wagner
Friedrichstraße 218, 10969 Berlin - Xberg