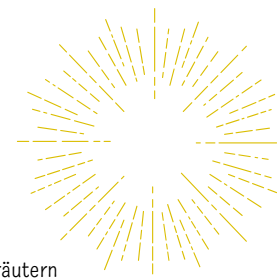


Aperitiv Empfehlung

Happy
New Year

RIWA's
Silvestermenü
Königskrabbentörtchen
mit Avocado-Mousse, Lime-Kaviar, Gurken-Yuzu-Gel und Wildkräutern



Weißwein Empfehlung

Lugana - Marangona 0.75l 36
Gardasee

Gelbe Früchte, Mandel, feine Säure &
Mineralität. Vielseitig & elegant.

Champagne & Sparkling

01l | 0.375l | 0.75l

J. Oppmann Schwarlack	5.50l	132
Champagner Brut -	1	180
Taittinger reserve		
Champagner Brut Rosé	1	190
Taittinger		



Sellerie-Consommé
mit geschmortem Sellerie und geräuchertem Lauchöl

Gamsravioli

in Salbei-Nussbutter, Kapuzinerkresse, Rotweinreduktion und
gerösteten Pinienkernen

Sorbet vom grünen Apfel
mit Granny Smith Perlen-gegossen mit Rieslingsekt

Rindentilet in Kräutermantel
medium gebraten mit rosa Blumenkohl, Cassis-Gel,
Kastanien-Trüffelcreme und Bordeaux-Sauce

„Prosit Neujahr“
eine süße Überraschung aus unserer Küche

Mitternacht Würstl
auf unserem Biliardtisch



Rotwein Empfehlung

„Veraten“ 0.75l 52

Campo de Borja

Garnacha - Dicht & harmonisch mit dunkler
Waldfrucht, sanftem Tannin & feiner Röstnote.
Kraftvoll & geschmeidig.

Auch im Glas...

Lugana- Marangona 01/0.2 6/12
Gardasee

Cuvée Auslese (süß) 0.05 4.5

„Veraten“ 01/0.2 8.5/17
Plan delle Vigne, Antinori / Toskana



Aperitiv Empfehlung

Happy
New Year

RIWA's Plant Based Silvestermenü

Auberginen-Törtchen

mit Avocado-Mousse, Lime-Kaviar, Gurken-Yuzu-Gel und Wildkräutern



Weißwein Empfehlung

Lugana - Marangona 0.75l 36

Gardasee

Gelbe Früchte, Mandel, feine Säure & Mineralität. Vielseitig & elegant.



Rotwein Empfehlung

„Veraten“ 0.75l 52

Campo de Borja

Garnacha - Dicht & harmonisch mit dunkler Waldfrucht, sanftem Tannin & feiner Röstnote. Kraftvoll & geschmeidig.

Auch im Glas...

Lugana- Marangona 01/0.2 6/12

Gardasee

Cuvée Auslese (süß) 0.05 4.5

„Veraten“ 01/0.2 8.5/17

Pian delle Vigne, Antinori / Toskana



Sellerie-Consommé

mit geschmortem Sellerie und geräuchertem Lauchöl

Steinpilzravioli

In veganer Salbei-Nussbutter, Kapuzinerkresse, Rotweinreduktion und gerösteten Pinienkernen

Sorbet vom grünen Apfel

mit Granny Smith Perlen-augegossen mit Rieslingsekt

Rote Bete Blume

mit rosa Blumenkohl, Cassis-Gel, Kastanien-Trüffelcreme und Jus du jardin-Sauce

„Prosit Neujahr“

eine süße Überraschung aus unserer Küche

Mitternacht Würstl

auf unserem Biliardtisch

Biene Maja Spritz
Hönig Likör | Wild Berry | Rote Pfeffer | Rosmarin

8.5

Champagne & Sparkling

0.1l | 0.375l | 0.75l

J. Oppmann Schwarlack 5.50l 132

Champagner Brut - 1 180

Taittinger reserve

Champagner Brut Rosé 1 190

Taittinger



Aperitiv Empfehlung

Happy
New Year

RTWA's New Years-Menu

King Crab Tartlet

King Crab Tartlet with Avocado Mousse, Lime Caviar, Cucumber-Yuzu Gel, and Wild Herbs

8.5

Celery Consonné

with braised celery and smoked leek oil

Chamois ravioli

Sage n butter, cress, red wine reduction, and toasted pine nuts

Green apple sorbet

with Granny Smith pearls, topped with Riesling sparkling wine

Beef fillet in a herb crust

medium, with pink cauliflower, cassis gel, chestnut-truffle cream, and Bordeaux sauce

"Cheers to the New Year!"

A sweet surprise from our kitchen

Midnight Snack

on our billiard table

White Wine Recommendation

Lugana - Marangona 0.75l 36

Gardasee

Yellow fruits, almond, fine acidity, and
minerality. Versatile and elegant.

Red Wine Recommendation

„Veraten“ 0.75l 52

Campo de Borja

Garnacha - Dicht & harmonisch mit dunkler
Waldfrucht, sanftem Tannin & feiner Röstnote.
Kraftvoll & geschmeidig.

Auch im Glas...

Lugana- Marangona 0.1/0.2 6/12

Gardasee

Cuvée Auslese (süß) 0.05 4.5

„Veraten“ 0.1/0.2 8.5/17

Plan delle Vigne, Antinori / Toscana

Champagne & Sparkling

0.1l | 0.375l | 0.75l

J. Oppmann Schwarlack 5.50l 132

Champagner Brut - 1 180

Taittinger reserve
Champagner Brut Rosé 1 190

Taittinger

Aperitiv Empfehlung

Happy
New Year

RWA's Plant Based New Years-Menu

Eggplant tartlet

with avocado mousse, lime caviar, cucumber-yuzu gel, and wild herbs

Celery Consommé

with braised celery and smoked leek oil

Porcini mushroom ravioli

In vegan sage nut butter, cress, red wine reduction, and toasted pine nuts

Green apple sorbet

with Granny Smith pearls, topped with Riesling sparkling wine

Beetroot flower

with pink cauliflower, cassis gel, chestnut-truffle cream, and jus du jardin sauce

"Cheers to the New Year!"

A sweet surprise from our kitchen

Midnight Snack

on our billiard table

White Wine Recommendation

Lugana - Marangona 0.75l 36

Gardasee

Yellow fruits, almond, fine acidity, and
minerality. Versatile and elegant.

Red Wine Recommendation

„Veraten“ 0.75l 52

Campo de Borja

Garnacha - Dicht & harmonisch mit dunkler
Waldfrucht, sanftem Tannin & feiner Röstnote.
Kraftvoll & geschmeidig.

Auch im Glas...

Lugana- Marangona 0.1/0.2 6/12

Gardasee

Cuvée Auslese (süß) 0.05 4.5

„Veraten“ 0.1/0.2 8.5/17

Plan delle Vigne, Antinori / Toscana

Biene Maja Spritz

8.5

Hönig Likör | Wild Berry | Rote
Pfeffer | Rosmarin

Champagne & Sparkling

0.1l | 0.375l | 0.75l

J. Oppmann Schwarlack

5.50l 132

Champagner Brut -

1 180

Taittinger reserve

Champagner Brut Rosé

1 190

Taittinger