

WILD TRIFFT EDLEN WEIN N°1

- 10.Dezember um 18:30 Uhr -

Gruss aus der Küche

Gorgonzola Quiche Loraine | Hirschschinken
Sauerkirsch-Chili Gel | geräucherte Schnittlauchcreme

Weinempfehlung: Nicolas Feuillatte Réserve Exklusive Brut

Zweierlei vom Kaninchen

Feldsalat vom Keltenhof | Passionsfrucht- Szechuanpfeffer Dressing
Persische Cassis Feige | Spinat | Hanf Erde | Senfkorn Kaviar

Weinempfehlung: Weingut Seyffer – Glückshalde Riesling

Reh trifft Wildschwein

rosa gegartes Reh Medaillon | Wildschweinbacken Praline im
Schönbuchkräutermantel | Wacholder-Limonen Rahm
Petersilienwurzelpüree | schwarze Walnuss |
gebratene Brezelknödelschnitte

*Weinempfehlung: Weingut Axel Bauer – Pinot Noir „Alte Reben“ Meisterstück aus der
Magnum*

Hauseigener Rumtopf

Kaffee Mousse im Baumkuchen Mantel | Sauerrahm Eis
Pharisäer Schaum | Karamell Hippe | Indianernessel

*Weinempfehlung: Weingut Aldinger – Sauvignon Blanc Untertürkheimer GIPS Beerenauslese
Reserve*

3 Gang Menü inkl. Weinbegleitung jeweils 0,1l : 99,90 €

