Winzer-Dinner 13.02.2027

Mit dem VDP.Weingut Theo Minges aus der Pfalz

Regine Minges wird bei uns im Restaurant ihre Weine präsentieren.

Apero

Bresaola I Oliven I Brot I Ziegenkäsecreme

2024 Pinot Meunier Sekt brut nature

Vorspeise

Carpaccio vom Skrei (Winterkabeljau) grüner Apfel I Gurke I Limette I Dill

2025 Scheurebe Gleisweiler trocken

2022 Riesling Froschkönig trocken

Zwischengang

Wachtel Brust I Rote Beete Risotto

2025 Rosé trocken

2025 Weißburgunder Löß trocken

Hauptgang

Kalbsfilet Rosa I Geschmorte Kalbsbacke

Winter-Trüffel-Espuma I Sauce Hollandaise | Gemüse

2024 Chardonnay Kalkmergel trocken

2021 Spätburgunder Böchinger Rosenkranz trocken

Dessert

Birne und Schokolade

oder

Käseauswahl mit Feigensenf

2025 Riesling Gleisweiler Spätlese

Menüpreis ohne Getränke 79 €

Menüpreis mit vollständiger Weinbegleitung 129 €

Änderungen vorbehalten

Winzer-Dinner 13.02.2027 - Vegetarisch

Mit dem VDP.Weingut Theo Minges aus der Pfalz

Regine Minges wird bei uns im Restaurant ihre Weine präsentieren.

Apero

Antipasti I Oliven I Brot I Ziegenkäsecreme

2024 Pinot Meunier Sekt brut nature

Vorspeise

Rosenkohl I Maronen I Haselnuss I Braune Butter

2025 Scheurebe Gleisweiler trocken

2022 Riesling Froschkönig trocken

Zwischengang

Rote Beete Risotto

2025 Rosé trocken

2025 Weißburgunder Löß trocken

Hauptgang

Zweierlei von der Sellerie

Winter-Trüffel-Espuma I Sauce Hollandaise | Gemüse

2024 Chardonnay Kalkmergel trocken

2021 Spätburgunder Böchinger Rosenkranz trocken

Dessert

Birne und Schokolade

oder

Käseauswahl mit Feigensenf

2025 Riesling Gleisweiler Spätlese

Menüpreis ohne Getränke 69 €

Menüpreis mit vollständiger Weinbegleitung 119 €

Änderungen vorbehalten