

29.APRIL 2017

## Menü – Nacht der Rieslinge

Zum Amuse Bouche servieren wir Ihnen  
Burgunder-Schnecken, Selleriepüree und Frankfurter Grüne Soße im Strudelteig gebacken

*Dazu servieren wir Ihnen*

*Pfalz: 2014 Riesling Sonnenberg (´S kummt wie´s kummt) vom Weingut Bernhart, Schweigen  
Ruwer: 2014 Abtsberg Riesling Alte Rebe trocken vom Weingut Maximin Grünhaus, Mertesdorf*

\*\*\*

Wild Saibling - einseitig auf der Haut gebraten, in einer kandierten Echalotten-Sesam-Vinaigrette,  
Kopfsalat „Acker und See“, Grüner Apfel-Sorbet und Kapernapfel

*Dazu servieren wir Ihnen*

*Pfalz: 2015 Birkweiler Riesling trocken aus dem Rotliegenden vom Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler  
Österreich: 2013 Riesling Federspiel „Vom Stein“ vom Weingut Nikolaihof, Wachau*

\*\*\*

Rieslingcreme mit Roskoffzwiebeln, Thunfisch „Flocken“, Jakobsmuscheln und Tintenfisch, Kalbskopf-  
Croustillon auf einem Blumenkohlpüree mit gerösteten Erdnüssen serviert

*Dazu servieren wir Ihnen*

*Pfalz: 2015 Riesling Kirschgarten vom Weingut Philipp Kuh, Laumersheim  
Mosel/Saar: 2015 Riesling Wiltinger Kupp Kabinett vom Weingut von Othegraven, Kanzem*

\*\*\*

„Rosini“ von Tauben und gebratene Foie Gras, karamellierter Spargel, Rhabarberkonfitüre und  
Vanilleschaum

*Dazu servieren wir Ihnen*

*Pfalz: 2014 Riesling Bundsanstein Hirschhorner vom Weinkontor Frank John, Neustadt  
Rheingau: 2003 Riesling Hölle vom Weingut Künstler, Hochheim*

\*\*\*

Zander Pavé mit Elsässer Blutwurst, auf einem Apfel-Speck-Kompott, Sauerkraut-Kartoffel-Bouillon

*Dazu servieren wir Ihnen*

*Pfalz: 2013 Riesling Burgweg vom Weingut Neiss, Kindenheim  
Elsass: 2012 Riesling Grand Cru Pfersberg Ortel vom Domaine Ginglinger, Eguisheim*

\*\*\*

Degustation vom Milchkalb mit dem Lenchen, dem Bäckchen und dem Brieß,  
gebratener Wirsing mit Sultaninen, Brunnen kresse Püree und marokkanische Salzzitronenjus

*Dazu servieren wir Ihnen*

*Pfalz: 2012 Riesling Pechstein vom Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim  
Rheinhessen: 2015 Riesling Ölberg Reserve Magnum vom Weingut Gröhl, Weinolsheim*

\*\*\*

Rhabarber-Topfen-Tarte auf einem Gariguet-Erdbeergelee, Vanilleeis und Hibiskusschaum  
Riesling Auslese „Pot Pourri“

*Dazu servieren wir Ihnen  
Riesling Auslese „Pot Pourri“*

\*\*\*

Petit Fours

149 € / pro Person