



Restaurant-Bar

**Samstag, den 11. Mai 2019**  
**Degustationsmenü mit moderierter Weinbegleitung**

folgender Weingüter:

Künstler Rheingau, Bercher Baden, Mayer am Pfarrplatz Wien, Frescobaldi Toskana

**Gâteau von der ungestopften Bio Gänseleber an Mango-Passionsfruchtgelee  
und eingelegten schwarzen Nüssen aus dem Nied-Wald, dazu hausgebackenes Brioche**

2017 Ried Preussen IÖTW Nussberg Wiener Gemischter Satz DAC Weingut Rotes Haus

2017 Bickensohler Steinfelsen Chardonnay Spätlese Fruchtsüß, Weingut Bercher

\*\*\*

**Tatar vom bretonischem Hummer auf Pulpocarpaccio mit Chorizo-Orangenmarinade,  
Creme vom fermentiertem Knoblauch und Andalusische Gazpacho-Sphäre**

2017 Reisenberg Sauvignon Blanc, Weingut Mayer am Pfarrplatz

2018 Hochheimer Stielweg „Alte Reben“ trocken Weingut Künstler

\*\*\*

**Geflämmtes Filet vom wilden Heilbutt  
auf Püree von jungen Erbsen mit Pfifferlingen und Safran-Beurre blanc**

2018 Nussberg Riesling, Weingut Mayer am Pfarrplatz

2016 Hölle Riesling GG, Weingut Künstler

2017 Burkheimer Feuerberg Haslen Weißburgunder GG, Weingut Bercher

\*\*\*

**Dreierlei vom Mojito**

\*\*\*

**Sous Vide gegartes Kalbsfilet auf Griebheimer Spargel und Frühlingsmöhren  
mit Estragon-Kerbel-Sabayone und Kartoffelnocken**

2015 Tenuta Perano Chianti Classico DOCG

2015 Nipozzano Vecchie Viti, Chianti Rufina Riserva DOCG Marchesi Frescobaldi

\*\*\*

**Schnitte von der Grand Cru Schokolade und Tonkabohne an Kapstachelbeeren, Mokkaschaum  
und Eis vom Fromage Blanc und Kalamansi**

2016 Burkheimer Feuerberg Kesselberg Spätburgunder Eiswein, Weingut Bercher

2015 Hochheimer Hölle Riesling Auslese Weingut Künstler

**Preis p.P. 160,00 €**  
**inkl. Aperitif, Menü, Wein, Mineralwasser & Heißgetränk**

Einlass & Aperitif ab 19:30 Uhr  
Start 20:00 Uhr mit dem Essen  
Ende der Veranstaltung 23:30 Uhr  
Nur mit Vorkasse  
Änderungen Vorbehalten

