



MENÜ ZUR DEGUSTATION

2020 ROSE BRUT SEKT

Amuse-Bouche

2021 WEIßER BURGUNDER **

Ziegenfrischkäse im Zucchini-mantel
mit Trockenfrüchten und Ackersalat

2021 CHARDONNAY SL***

Wachtelbrüstchen mit Quitten-Chutney

2021 GRAUER BURGUNDER SL ***

Bad Uracher Saiblingsfilet
auf der Haut gebraten mit Birnenrisotto
& Grauburgunderschaum

2021 RIESLING ALTE REBEN ***

Sorbet vom Weinbergpfirsich

2020 SPÄTBURGUNDER RESERVE ***

Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort
mit Wurzelgemüse und Urkarotten-Püree

2021 SAUVIGNON BLANC MARIE-SOPHIE ***

Joghurt-Maracuja-Törtchen
Himbeer-Espuma, Zitronenmelisse-Pesto

€ 98,- (inkl. Tafelwasser, Menü und Weine à 0,1l)

17. November 2022 18.30 Uhr
Weinprobe mit dem Winzer des Jahres 2022
Jetzt noch reservieren!