



Weinkultur-Menü: „Goldener Oktober“ mit dem Zitherspieler Stefan Schletterer

Samstag, 12. Oktober 2019, 19 Uhr



Die Weine

Aperitif

Prosecco MALIBRÁN

2018er Weisser Burgunder-Chardonnay
Weingut Klaus Peter Keller, Rheinhessen

&

2017er Riesling trocken GG Bernkasteler Johannisbrunnchen
Weingut Dr. Loosen, Mosel

2017er Sauvignon blanc Spätlese
Weingut Reinhold Sauer, Escherndorf

&

2016er Alter Satz
Weingut Otmar Zang, Sommerach

2016er Tohuwabohu
Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc
Weingut Markus Schneider, Pfalz

&

2017er Spätburgunder Grauwacke Barrique trocken
Weingut Meyer-Näkel, Ahr

2018er Rieslaner Auslese
Weingut Otmar Zang, Sommerach

Das Menü

Gruß aus der Küche

Leber- und Blutwurst, Kürbis-Chutney

Zweierlei vom Saibling
confiert und gebeizt
Galia-Melone, Rote Bete

geschmortes Kalbsbäckchen
Spitzkohl, Quitte, Bamberger Hörnla

rösche Brust und geschmorte Keule von der Bauernente
mit Steinpilzen, Weichleins Wirsing
und Kartoffel-Birnen-Stampf

Feines vom Apfel
Sorbet vom grünen Apfel
geflämmte Creme
Apfel-Mandel-Sülze
Apfel-Espuma

Menüpreis: 77,00 € pro Person ~ incl. Aperitif, 7 verschiedenen Weinen (je ca. 0,1 l), Wasser und Kaffee