

*Weinkultur: „Hubertusmenü“ am 24.11.2018*  
*mit dem Jazz & Soul-Duo „BiGTIME“*

**Die Weine**

*Aperitif*

Lambrusco Frizzante Amabile  
von Corte Manzini, Emilia-Romagna

2017er Merlot Blanc de Noir  
von Christian Bamberger, Nahe

2015er Spätburgunder „Signatur“  
Weingut Burggarten, Ahr

2015er Gropello Valtenesi  
Azienda Agricola Pietta, Lombardei  
&

2016er Malbec Estate  
Bodega Colomé, Salta, Argentinien

2015er Blauer Zweigelt „Lusthausberg“ Reserve  
Weingut Josef Dockner, Kremstal  
&

2015er Refosco dal Peduncolo Rosso  
von Ronco Servero, Friaul

2011er „After 3“- roter Süßwein aus Bio-Trauben,  
Bodegas Los Frailes, Valencia

**Das Menü**

*Orangencreme mit Laugenbaguette*

*Gruß aus der Küche*

Buttercroissant, Wildlebercreme, Essigradieschen

Wildschweinrücken im Brotmantel, Kräutercreme,  
zweierlei von der Roten Bete, Cashewkerne



glasierte Wachtelbrust, Rahm-Kohlrabi,  
Perlgrauen-Petersilien-Risotto

Sauerbraten vom Hirschkalb, Blaukraut-Ravioli,  
geröstete Karotte, knuspriger Wirsing

Rehrücken, rote Zwiebel, Rosenkohl,  
Kräuterseitlinge, Kürbispüree

Brombeere, Schokolade, Haselnuss

*Petit Four*

Lebkuchen-Popcorn, Glühweinschaum

Menüpreis: 86,00 € pro Person ~ incl. Aperitif, 7 verschiedenen Weinen (je ca. 0,1 l), Wasser und Kaffee