

I. Sekt: Oliver Zeter - Sauvignon Blanc Brut

die Bubbles geben dem klassischen Oliver Zeter Sauvignon nochmal eine extra Spritzigkeit,
fruchtig, mineralisch

Fingerfood

Lachswürfel/Caviar/Creme fraiche
Roastbeef/Toast/Kapern/Kerbel
Schafskäse/Nüsse/Krokant

II. Rosé: Weingut Hörner - Horny

am unteren Rand von feinherb, sehr fruchtig nach Erdbeeren – Sommerrosé

Jakobsmuschel/Tomate/Kräuter

III. Schwedhelm - Weißburgunder Karlsfad

cremig, trotzdem mineralisch-frisch, Birnenaroma und ein Hauch Vanille

Risotto/Kräuter/Möhre

IV. Chateau Valandraud - Bad Boy Bordeaux 2009

sehr schöner Bordeaux. 2009 beginnt jetzt mit schöner Trinkreife

Apfel/Blutwurst/Kartoffeln

V. Cascina del Monastero - Barolo Bricco Luciani 2007

Viel Frucht (Amarena Kirsche), Edelholz, Leder
etwas Zigarrenkiste und frisch gebackene Cookies

gegrillt Steak/Sellerie/Trüffel

VI. Schloss Lieser - Niederberg Helden Riesling Auslese 2018

ca. 150 g Restzucker, frische Säure

*Beeren- geeist & mariniert
inkl. Wasser*

99,00 € pro Person