

FÜR GRUPPEN UND FEIERLICHKEITEN

MENÜVORSCHLAG 1

AMUSE BOUCHE

MARINIERTES SAIBLINGSFILET MIT MANGOSALAT UND ZITRUSFRÜCHTEVINAIGRETTE

SCHAUMSUPPE VON BRUNNENKRESSE MIT GEBACKENEM LANDEI

TOURNEDOS VOM RINDERFILET MIT OCHSENSCHWANZPRALINE, BASILIKUMKAROTTEN UND
SPECKPOLENTA

DESSERTVARIATION

3 GANG MENÜ 44,00 €

4 GANG MENÜ 49,50 €

MENÜVORSCHLAG 2

AMUSE BOUCHE

BÄRLAUCH-BUTTERMILCHMOUSSE MIT GEWÜRZLACHS UND PINIENKERN-
LIMETTENVINAIGRETTE

MORCHELRAHMSÜPPCHEN MIT WACHTELROULADE UND WACHTELEI

SPANFERKELCAREE UND SPANFERKELRAGOUT MIT PETERSILIENRISOTTO UND JUNGEN
RÜBCHEN

ZITRUSFRÜCHTETERRINE MIT TOPFENMOUSSE UND PASSIONSFRUCHTEIS

3 GANG MENÜ 44,00 €

4 GANG MENÜ 49,50 €

MENÜVORSCHLAG 3

AMUSE BOUCHE

TÖRTCHEN VON GERÄUCHERTER FORELLE MIT WILDKRÄUTERSALAT UND APFEL-
MEERRETTICH

SÜPPCHEN VON JUNGEN ERBSEN MIT PARMASCHINKEN UND GLASIERTEN KAROTTEN

LAMMRÜCKEN IM BÄRLAUCH-BROTMANTEL MIT PAPRIKA UND COUS COUS
ODER

SEETEUFEL MIT PULPO, KAPERN-ZITRONENSOÛSE UND HAUSGEMachten NUDELN

LIMETTENCREPETÖRTCHEN MIT GEBRATENER MANGO UND LIMONENSORBET

3 GANG MENÜ 46,00 €

4 GANG MENÜ 52,50 €

MENÜVORSCHLAG 4

AMUSE BOUCHE

SALAT VON FRÜHLINGSGEMÜSE MIT FLUSSKREBSEN UND KRÄUTERPESTO

BÄRLAUCHSCHAUMSÜPPCHEN MIT GEWÜRZTOMATE UND LAMMKÜCHLE

STUBENKÜKEN IM KARTOFFELMANTEL MIT SPARGELSPITZEN,
KAROTTEN-INGWERPÜREE UND TRÜFFELJUS

GRATINIERTES RHABARBERKOMPOTT MIT BUTTERSTREUSEL,
MASCARPONESCHAUM UND INGWEREIS

3 GANG MENÜ 44,00 €

4 GANG MENÜ 49,50 €

AMUSE *Gueule* MENÜ

UNSER AMUSE GUEULE MENÜ

EIN STREIFZUG DURCH UNSERE SPEISEKARTE, SERVIERT IN 12 GÄNGEN,

AB 2 PERSONEN, NUR TISCHWEISE.

54,00 € PRO PERSON.

WEINREISE ZUM MENÜ 46,50 € PRO PERSON.

BITTE PLANEN SIE FÜR DIESES BESONDERE ERLEBNIS MINDESTENS 3 STUNDEN ZEIT EIN.
ALLERGIEN / UNVERTRÄGLICHKEITEN KÖNNEN NUR BEI RECHTZEITIGER VORBESTELLUNG
BERÜCKSICHTIGT WERDEN.

WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT KNIPSER, LAUMERSHEIM

DIE BRÜDER KNIPSER ZÄHLEN ZU DEN BESTEN ROTWEINERZEUGERN DEUTSCHLANDS.
ABER AUCH DIE WEISSWEINE SIND SPITZENKLASSE.
ALS BARRIQUEPIONIERE GEHEN SIE MIT ERFAHRUNG UND FEELING MIT DEM HOLZFÄSSCHEN
UM...

2012 CUVÉE GAUDENZ, TROCKEN

„DER WEIN IST EINE IN GEBRAUCHTEN BARRIQUES GEREIFTE CUVÉE AUS DORNFELDER,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT UND SPÄTBURGUNDER. DIE REBEN STEHEN, AUF LÖSS,
KALKMERGEL UND ALLUVIAL, IN WEINBERGEN RUND UM LAUMERSHEIM. DER WEIN HAT EIN
AUSGEPRÄGTES BUKETT VON CASSIS, BROMBEEREN, PFEFFER, RAUCH, UNTERHOLZ,
KRÄUTER UND LEICHT BLUMIGE NOTEN. AM GAUMEN KRÄFTIG, MIT SAMTENER
TANNINSTRUKTUR, SÜSSLICHER FRUCHT, VIEL SCHMELZ, DICHT UND NACHHALTIG. DER
WEIN ZEIGT EINE INTERNATIONALE STILISTIK UND WIRD OFT AUCH ALS DER KLEINE BRUDER
DER CUVÉE X BEZEICHNET.“

0,75L / 37,00 €

WEINGUT A. CHRISTMANN, GIMMELDINGEN

CHARISMATISCHE WEINE, DIE EINE GROSSE LEIDENSCHAFT SPÜREN LASSEN. EDLE
GEWÄCHSE, DIE TOP BEWERTUNGEN ERZIELEN. KOSTBARE TROPFEN, DIE NICHT NUR DEM
GENIESSER SCHMECKEN, SONDERN AUCH DER NATUR. DAS IST DAS MARKENZEICHEN DES
WEINGUTS A. CHRISTMANN. SEIT GENERATIONEN LEBT UNSERE FAMILIE FÜR IHRE PASSION –
AUTHENTISCHE, REINE UND ZUGLEICH HERAUSRAGENDE WEINE. DIE BEGEISTERUNG, SICH
NICHT MIT DEM ERREICHTEN ZUFRIEDEN ZU GEBEN, IMMER EIN WENIG BESSER ZU WERDEN,
SPÜRT UND SCHMECKT MAN MIT JEDEM GLAS. SEI ES BEIM EINFACHEN GUTSWEIN ODER
GROSSEN GEWÄCHS. AUF DIESEN SEITEN LERNEN SIE UNSER WEINGUT UND UNSER
SORTIMENT KENNEN. UND DIE WEINE? DIE MÜSSEN SIE SELBST KOSTEN. VIEL VERGNÜGEN
BEIM ENTDECKEN. IHRE FAMILIE CHRISTMANN:

2011 SAINT LAURENT, TROCKEN

„ER WEIST EINE GUTE STRUKTUR, EINE TIEFE KARMINROTE FARBE, FEINE FRUCHTAROMEN
NACH WALDBEEREN UND VIEL SCHMELZ UND LÄNGE AUF. ER IST EIN WEIN FÜR JEDEN
ANLASS, DER VIEL TRINKFREUDE BEREITET.“

0,75l / 33,00 €