

# Sommelier's Choice - Menü



**Samstag, 04. November 2023**

um 18:30 Uhr

Sommeliere Nadine räumt ihren Klimaschrank auf  
Freuen Sie sich auf die etwas anderen Wein-Momente im Leben  
Lassen Sie sich überraschen - **Sie werden begeistert sein !!!**

## Menü

### **Amuse bouche**

| Octopus-Carpaccio | Kichererbsenpüree |  
| zweierlei fermentierte Zitronen |

### **| Mari's Zanderterrine |**

| Tabouleh | „Sous vide“ Gurke |  
| Apfel – Meerrettich – Salsa |

\* \* \*

### **| Kürbis – Risotto |**

| gebratene Herbst-Trompetenpilze |  
| Haselnuss | Bergkäse |

\* \* \*

### **| Von der Gans die knusprige Keule – Von der Ente die saftige Brust |**

| Salbeijus | Wildheidelbeeren in Aronia |  
| Rahmwirsing | Serviettenknödel |

\* \* \*

### **| Tarte au Choc |**

| Guaven – Sorbet | pikante Papaya |

**Preis: all inclusive Euro 99,00 pro Person**

4+1 Gänge-Menü, Weine, Mineralwasser, Kaffee

-Reservierung erforderlich unter Tel. 06392/581-