

Wein - Genuss - Menü

Weinzigartiges Deutschland & Feine Cross-Over-Küche

Samstag, 16. September und 23. September 2023

Beginn: jeweils um 18:30 Uhr

Preis Euro 95,00 pro Person all inklusiv

| Sommelier-Aperitif | 4 + 1 Gänge | 6 Weine |

| Elisabethen Gourmet-Mineralwasser | Kaffee oder Espresso |

Das Menü am Tisch serviert – Die Weine in freier Verkostung

| 6 Weinbaugebiete | 6 Weine | 6 Rebsorten | 6 Winzer |

Unser Cross Over -Menü

Amuse bouche

| Brezelknödel | Reh | Perlgrauen |

| Tatar vom Norweger Lachsfilet |

| Haselnussöl | Belugalinsen | Schalotten | knusprige Kapern |

| Fregola Sarda Pasta |

| Orangen-Entenbolognese | Onsenai | Cheddar |

| Kalbsrücken |

| Dijoner Kräutertextur | Pfifferlinge |

| Kohlrabi | Rindermarkschnitte |

| Kürbis-Mohn-Schlutzkrapfen |

| Granny Smith -Sorbet | Rosmarinsabayon | Cashewcrunch |

Kleine Änderungen aufgrund von Marktfrische möglich

Unsere Weine

Nahe

2022 Riesling Lenz

VDP Gutswein

Weingut Emrich Schönleber, Monzingen

Rheingau

2022 Riesling Kabinett

VDP Gutswein

Weingut Hamm, Oestrich-Winkel

Württemberg

2021 Lemberger

VDP Ortswein

Weingut Dautel, Bönningheim

Franken

2021 Silvaner vom Muschelkalk

VDP Gutswein

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf

Baden

2022 Grauburgunder Alte Reben

Gutswein

Weingut Alexander Laible, Durbach

Rheinhessen

2019 Cuvée XEO

Gutswein

Weingut Manz, Weinolsheim

| Reservierung erforderlich: Hotel Am Hirschhorn | Am Hirschhorn 12-14 | 76848 Wilgartswiesen |

| Tel: 06392/581 | info@hotel-hirschhorn.de | www.hotel-hirschhorn.de |

hotel

