



# Wein-Menü VDP Highlights

im Wonnemonat Mai

Samstag, 4.5./11.5./18.5./25.5.2024

Beginn um 18:30

## Amuse Bouche

| Spargelmousse – Bärlauchpesto – Bresaola |

## | Ceviche vom Schottischen Lachs |

| Spargelspitzen |

| Avocadofilets | Frühlingstrüffel |

\* \* \*

## | Cremiges Safran-Risotto |

| Riesengarnele | gebratener grüner Spargel |

| Granawölkchen |

\* \* \*

## | Der Rücken vom Hohenloher Spanferkel |

| zart & saftig |

| Schwarte angelegt | Zitronen-Thymianjus |

| Pfälzer Stangenspargel | Sauce Hollandaise |

| Kräutercrêpes |

\* \* \*

## | Holunderblüten-Parfait |

| Erdbeersalsa | Minzpesto |

| Tuilesgebäck |

## Die Weine

Sauvignon Blanc oder Auxerrois, Kranz

2021 Weth & Weltz – Chardonnay & Weissburgunder,

Weingut Knewitz, Rheinhessen

2021 Silvaner „Alte Reben“ Weingut Rainer Sauer, Franken

2021 Riesling Mineral, Weingut Emrich Schönleber, Nahe

2019 Mano Negra, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

2022 Rieslaner Auslese, Weingut Minges, Pfalz

## Preis: € 109,00 pro Person

(Menü, Weine, Mineralwasser, Kaffee)

Kleinere Änderungen vorbehalten