

Traubenschmaus 21.11.2025

Weinbegleitetes 5-Gänge Menü

Menü:

Überraschungs-Aperitif

Vitello Forello – Kalb, Forelle, Kapern

2021 Verdejo, Sapientia, Rueda

Marinierte Miesmuscheln, Kartoffel-Lauch-Tartar, weißer Portwein – Rote Bete Sud

2022 Grauburgunder Full of Rage, Christopher Full, Rheinhessen

Lauwarmer Saibling, Lauchpüree, Nussbutterschaum

2023 Grüner Veltliner Alte Reben, Markowitsch, Carnuntum

Rosa gebratene Entenbrust, Waldpilzbavese, Sellerie, Quitte

2020 Sangiovese Albatreto, Pierini e Brugi, Toscana

Topfensouffle, Zwetschgen

Cremant de Loire Brut Rosè, Bouvet, Loire

5 Gänge 99 Euro inkl. Weine und Wasser