

Unser Menü zur Weinverostung am 20.04.2024

Es werden 10 Weine probiert, dazu begleitend servieren wir folgendes Menü:

Fenchelcremesüppchen mit gebratenem Welsfilet

Wildkräutersalat mit Honigmelone
und fruchtigem Senfdressing

Rindersahnegulasch mit Rotkohl und Klößen

Kleiner Zwischengang von Käse und Traube

Marmoriertes Himbeer-Petit Four

Menüpreis: 30,40 €

Weinpreis 10,00 €

Gesamt 40,40 €

Unser Menü zur Weinverostung am 20.04.2024

Es werden 10 Weine probiert, dazu begleitend servieren wir folgendes Menü:

Fenchelcremesüppchen mit gebratenem Welsfilet

Wildkräutersalat mit Honigmelone
und fruchtigem Senfdressing

Rindersahnegulasch mit Rotkohl und Klößen

Kleiner Zwischengang von Käse und Traube

Marmoriertes Himbeer Petit-Four

Menüpreis: 30,40 €

Weinpreis 10,00 €

Gesamt 40,40 €