

*Herzlich Willkommen  
Hochzeit*

*Empfang*

*Rieslingsekt*

*mit*

*Fragola di Boseo, Pink Grapefruit, Aperol*

*2009*

*Riesling Hochgewächs  
feinherb*

*Weingut Kallfelz, Mosel*

*2007*

*Cabernet Sauvignon*

*Columbia Valley, trocken*

*Weingut Two Vines, USA*

*Menue*

*Gemüsevelouté mit Croutons*

*\*\*\*\*\**

*Zerlei Filet auf Burgunderjus  
Gemüsekörbehen, Kartoffelgratin*

*\*\*\*\*\**

*Bayrische Crème auf Beerenkonfit*

*\*\*\*\*\**

*Mitternachtssnack*

*Sektempfang  
Bernard Massard Jahrgangssekt  
mit*

*Fragola di Boseo, Pêche Mignon, Aperol  
Quiche Lorraine*

2011

*Riesling Hoehgewächs  
feinherb  
Weingut Kallfelz, Mosel*

2010

*Cabernet Sauvignon & Merlot  
Magnum Valle Central, trocken  
Weingut Vina Maipo, Chile*

*Erbseréme mit Satéspieß*

\*\*\*\*\*

*Sommersalate mit Speckstreifen und Croutons*

\*\*\*\*\*

*Kalbs- und Oehsenhuft in Burgunderjus  
Gemüsekörbehen, Pommes Maaaire*

\*\*\*\*\*

*Variation von Weißer und Schwarzer Mousse au chocolat*

\*\*\*\*\*

*Mitternachtssnaek*

*Herzlich Willkommen  
Hochzeit*

*Sektempfang  
Kallfelz Rieslingsekt Brut & Walderdbeeren*

2012 *Sauvignon Blanc  
Kabinett trocken  
Weingut Blankenhorn*

2005 *Blauer Spätburgunder  
Weingut Poss*

*Kaffee, Digestif*

*Kraftbrühe „Royal“*

\*\*\*\*\*

*Sommersalate in Kräutervinaigrette mit Croûtons*

\*\*\*\*\*

*Sauerländer Rehkeule an Kirschkirschpeffersauce  
Gemüsekörbchen, Serviettenknödel*

\*\*\*\*\*

*Kaiserschmarren mit Bourbonvanilleeis und  
heißen Himbeeren*

\*\*\*\*\*

*Mitternachtssnack*

*Käseauswahl  
Klassische Oehschwanzsuppe*