

Jubiläums-5-Gänge Menü - 20 Jahre Waldkircher Orgelköche

mit Weinbegleitung und Orgelspiel

am Do. 31. Oktober 2019 um 19.00 Uhr im Elztalmuseum Waldkirch



Blätterteiggebäck zum Aperó

Weingut Moosmann - 2016er Pinot Rosé Brut Sekt

Variation vom Lachs mit Brioche

Tartar mit Kapern, Lachsrollchen mit Sahnemeerrettich, Lachsfilet mit Dill-Sauerrahm

Weingut Franz Xaver - 2018er Spätburgunder Rosé Kabinett trocken

BioWeingut Nopper - 2018er Sauvignon Gris Spätlese trocken

Herbstliche Blattsalate

an weißem Kräuterdressing mit Balsamicoglacé

WG Buchholz/Sexau - 2018er Sauvignon Blanc Kabinett trocken

Kürbiscremesúppe mit Sahnehaube und Parmesan Hippe

Weingut Nopper - 2018er Grauburgunder Spätlese trocken

Medaillons vom Kalb

an Steinpilz Bearnaise Maccaire-Kartoffeln in Trüffelbutter gebacken und Rahmwirsing

Weingut Moosmann - 2017er Weißburgunder Spätlese trocken, im Eichenfass gereift

WG Buchholz/Sexau - 2018er Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken

Desservariation in Gläsern

Crème Brûlée, Schwarzwälder-Kirschtorte, Mousse au chocolate mit Himbeermark, Birnensorbet

Weingut Franz Xaver 2018er Muskateller Kabinett feinfruchtig

Lieler Mineralwasser classic oder Natur - Kaffee oder Espresso

Preis pro Person 75,00 € (Vorverkauf Hier im Restaurant)

Zum Jubiläums-5-Gänge-Menü laden ein: Elztalmuseum und die Tafelrunde der Waldkircher Orgelköche
Es kocht für Sie das Restaurant „Stadtrainsee“.

Eine Veranstaltung zum Abschluss der 21. Waldkircher Orgel-Schlemmerwochen 2019 mit dem Thema „Orgelbau und Orgelmusik - immaterielles Kulturgut und Welterbe“. Infos: www.orgelwelt-waldkirch.de