

Frühlings Menü mit Weingut Braunewell



Unser Küchenchef Michael Immoos hat ein feines & frisches Menü kreiert und mit Stefan Braunewell auf Weinspezialitäten abgestimmt.

Freitag 21. April 2023 um 18:00 Uhr



APERITIF

2019 Brut de Selztal



VORSPEISE

ERDBEERTERRINE
auf Salat von weißem Spargel

2022 Summer Rosé
2022 Sauvignon Blanc



ZWISCHENGANG

GEFÜLLTE KALAMARETTI
auf Rucola

2021 François 1655 weiß
2020 TEUFELSPFAD Riesling



HAUPTGANG

KALBSFILET –
unter der Senfkruste
Kartoffelgratin und Brokko-
liröschen

2021 ESSENHEIM Grauer
Burgunder
2016 ESSENHEIM Spätburgunder



DESSERT

MANDEL-GRIES-GNOCCHI
Zitronen Suppe und Vanilleeis

2019 TEUFELSPFAD Riesling
Auslese

BRAUNEWELL
SELZTAL IN RHEINHESSEN

Der Menüpreis beträgt € 85,00 pro Person und beinhaltet das Vier-Gang-Menü, jeweils ein Glas der begleitenden Weinspezialitäten mit Moderation von Herrn Braunewell, sowie einen sehr herzlichen Service .

*Bitte reservieren Sie rechtzeitig!
Reservierungen erbeten unter 06136 - 814 480*