

GÄNSE-WEINMENÜ

Vorspeise

Im Rieslingsud gedünstetes Nordsee-Seezungenfilet mit Safranreduktion auf Belugalinsen

*2017 Riesling "Phyllitschiefer" - VDP Weingut Kruger-Rumpf
Intensive mineralische Noten, kombiniert mit Kräutern
und einem Korb voller Zitrusfrüchte.
4 Trauben - Gault & Millau / 3 Sterne - VINUM
Nahe*

Hauptgang

Knuspriger Braten von der Dithmarscher Gans auf Cassis-Jus mit Rotkohl, Mandel-Rosenkohl und in Butter geschwenkten Serviettenknödeln

*2017 Ribera del Duero DO "am3" - Bodegas Asenjo & Manso (0,2 l)
100% Tempranillo
Dieser lebhafte und charmante Wein bezaubert Sie schon in der Nase
mit verführerischen Noten nach Kirsche, Pflaume und Kakao.
Am Gaumen zeigt er sich lebendig und würzig.
Spanien / Ribera del Duero*

Dessert

Bratapfelparfait mit kandierten Früchten und Marzipanmousse im Windbeutel

*2017 Spätlese "Angerhof" - Weingut Tschida (0,1 l)
25% Chardonnay, 25% Welschriesling, 25% Weißburgunder, 25% Trollinger
Diese prächtige Fruchtigkeit ist einfach meisterlich: Ananas und gelber Apfel
in eleganter Begleitung von Honig! Zur vollen süßen Kraft gesellt sich am
Gaumen ein Frische spendendes Quäntchen Limette.
Österreich / Burgenland*

Menü ohne Weinbegleitung 39,90 €

Menü mit Weinbegleitung (0,1 l / 0,2 l / 0,1 l) 54,90 €