

Korrespondierende Weine

(zu jedem Tellerchen ein Gläschen)

2020 Silvaner OW Wiesenbronner Wachhügel, Bio

Weingut 3 Zeilen/Franken

2021 Weißer Walzer QW

Grauburgunder /Sauvignier gris
Weingut Walz, Baden

2021 Triebwerk Schiller QW

Sauvignon blanc, Merlot, Cabernet
Genossen Heilbronn, Württemberg

„Song of the pines“ PGI trocken, BIO Retsina

Weingut Tzivani, Zentralgriechenland

2018 Cuvee „ANNA“ QW

Spätburgunder, Blaufränkisch, Schwarzriesling
Weingut Seeger, Baden

2019 Randesacker „Domina“ QW

Domina, Franken, Bocksbeutel
Weingut Schmitt´s Kinder, Franken

2019 ONDA del Tempo IGP, Bio

Primitivo, Aglianico, Merlot, Cabernet
Cantina Amastuola, Apulien

Wein- Feinschmecker-Menü

(zu jedem Gläschen ein Tellerchen mit bissl was drauf)

Quittengelee, Pecorino, Brioche

Eismeergarnele, Orange, Cocktaildressing

Paprikasüppchen, Schmand, Poulétspieß

Geflämmte Makrele, Sesam, Kartoffelperlen

*Wildschweinrücken rosa gebraten
Dörrpflaume, Tonkabohne/Vanille,
Rosenkohl, Kartoffelkrappen*

*Pochierte Zimt-Pflaume,
Zartbitter Schokoladenmousse, Caramelleis*

*... zum Abschluss no a klaans Magentratzrl,
damits net hungriig werds aufm Hamweeich!*

Vesperplatte „en miniature“