



# Winzerabend

## Sa. 12. Nov.

19:00–23:00 Uhr



### **Zum Empfang:** Westfälisches Trio

aus Bauernbaguette mit Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein  
Roggenrosinenstuten mit einem Mousse von der geräucherten Forelle  
Pumpnickeltaler mit Kräuterziegenkäse

### **10 Gang Gabelmenü**

- |  |  |
|--|--|
| 1. Rote Bete Quinoa Salat mit Portulak                                       | 6. Spießchen vom Wildschweinrücken mit einer Paprika-Koriander-Salsa |
| 2. Carpaccio vom Wolfsbarsch mit grünen Algen und einer Soja-Limetten-Sauce  | 7. Kalbsbäcken mit Polenta und Parmesanhippe                         |
| 3. Pommes frites von der Pastinake mit einer Sesampanade und frischem Kerbel | 8. Cappuccinomousse  |
| 4. Hausgeräucherte Entenbrust auf Süßkartoffel mit Korianderespuma           | 9. Panna Cotta mit einer Spur Chili und Ananasschaum                 |
| 5. Quittensorbet   | 10. Bergkäse mit Feigenchutney                                       |

**Preis pro Person: € 69,-**  
inkl. begleitende Weine von mindestens  
8 Topwinzern und Wasser

Reservierung: 0251/13676-0

