



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
Pumpernickeltaler 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

