

Weingut

Restaurant & Weinbar

Dienstag, den 13.03.2018

Vorspeisen

Lamm-Essenz mit Wurzelgemüse & Schnittlauch	9.00
Pot au feu von der Wachtel mit Steckrübe & Estragon	9.00
Hausgemachte Kalbswürstchen mit „Kartoffelsalat“	10.00
Confierter Skrei (Winterkabeljau) mit Petersilienwurzelpüree, Le Puy Linsen & rote Bete	11.00

Hauptgänge

Filet vom Iberico-Schwein mit Thymian-Jus, Weißkohl, getrockneten Aprikosen & Walnuss-Gnocchi	25.00
Kalbskotelett mit Sherry-Jus, Virsing, Schwarzwurzeln & getrüffeltem Kartoffelpüree	28.00
Filet vom Wolfsbarsch mit Krustentier-Schaum, grünem Spargel, Artischocken & getrockneten Kirschtomaten	28.00

Dessert & Käse

Schokokuchen mit Blaubeer-Parfait & Vanilleschaum	9.00
Jogurt-Schnitte mit weißem Schokoladenmousse, Granatapfel-Parfait & Pistazie	11.00
Rohmilchkäseauswahl mit	klein 8.00
Feigensenf-Chutney & Früchtebrot	groß 15.00

9. Winzerabend mit dem Weingut Aufricht
(Seite 2)

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Winzer-Menü

(Dienstag, den 24. April 19:00 Uhr)

präsentiert vom WeinGut Aufricht

(Meersburg/ Bodensee, Baden)

Sot Ly Laisse mit Blumenkohl, Apfel & Dattel

Fjordforelle mit Pancetta,
Birne, Saubohnen & Estragon

Kalbsfilet mit Sherry-Jus,
Petersilienwurzel, Senf, Orange & Lauch-Gnocchi

Joghurt-Aprikosen -Törtchen mit Cassis-Parfait

90€ pro Person

(inkl. Weinbegleitung, Wasser & Cafe)

Teilnahme nur mit Reservierung !!!