

HeimatGenussMenü

Frühling 2018

Aperitif des Hauses

Sekt / Weinbergspfirsich (O,I,I,I)



Riesling - Rahmsüppchen

mit feinen Käsecrouton
und frischem Schnittlauch (O,A,L,A,)

Wine soup with Riesling
and baked bread cubes with cheese

2016er JÜNGLING

Weingut Jüngling, Neumagen - Dhron
Schoppenwein aus der Steillage
vom ältesten Weinort an der Mosel



Geschmortes Schweinebäckchen

in milder Mosel-Rotweinse
mit Sükartoffelstampf
und Gemüse nach der Saison (O, L, N)

Braised pork cheek in mild Moselle red wine sauce
with sweet potato mash
and colorful vegetable

2016er Calmont

Weingut Günter Leitzgen, Bremm
steilster Weinberg Europas,
ein tiefgründiges, klares Geschmackserlebnis



Zum süen Ausklang

Hagebutten- Parfait
an zweierlei Fruchtsoen

(I,I,I,I,O,O)

Rosehip parfait
on two kinds of fruit sauces and pastries

2016er ERDENER TREPPCHEN -Riesling Spätlese-

Weingut Max.Ferdinand Richter, Mülheim/Mosel

*Kristallklare Frucht, lagentypischer Weinbergspfirsiche, Stachelbeere
und etwas Mirabelle. Feingliedriges Säurespiel mit Würze. Erfrischend.*

Das beste aus unserer Heimat: Mit unserem 3-Gang Menü inklusive regionalem Aperitif schlemmen Sie für den guten Zweck. Pro Menü gehen 2 EUR an unseren Spendenpartner, dem Dachverband Clowns in Medizin und Pflege und der Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

3-Gang-Menü mit Aperitif 35,00 €

3-Gang-Weinset 0,1cl 9,10 €