



Dîner Amical „Neujahr“ am 12. Januar 2012

*Gröster Steinberg
Kerner Q.b.A. Trocken
B. Thürkind Saale – Unstrut
Würzig, fruchtig, herb*

*Muscat de St Jean de Minervois
Domaine Simon
Schöne Muskatnote, Geschmack von reifen Aprikosen*

*Chardonnay Holzfass
Weingut Fischer Baden
Im Holzfass gereift*

*Cabernet Sauvignon – Shiraz
Oxford Landing–Yalumba Südaustralien
Dunkelrote Farbe, würzig, Vanilletöne, körperreich*

*Pinot Grigio
Alto Adige D.O.C.
Alois Lageder Südtirol
Strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer,
Blumiges Aroma mit Geruchsnoten
von Melone und Pfirsich*

Espresso



Gruß aus der Landhausküche

*Gebratene Gänsestopfleber
mit karamellisierten Äpfeln und Püree*

*Klares Süppchen vom Wintergeflügel
mit Kräuterstreifen*

*Kürbisravioli und Kabeljau
mit Chorizzu und Curryschaum*

*Sorbet
von der dunklen Schokolade*

*Pressé Taube mit Balsamicoreduktion
auf Cassoulettegemüse
und Gratinkartoffeln*

*Scheibe vom Büffelmozzarella
auf reduziertem Tomatenkompott*

*Einblicke
in unsere Dessertküche*

