

Menü

Aperitif:

Weißburgunder Sekt extra brut, Weingut Thürkind

Amuse bouche: Entenbrust auf orientalischem Bulgur

Gebratene Gänsestopfleber auf Schalottenconfit

2007 Karsdorfer Hohe Gräte, Traminer Spätlese, Weingut Luetzkendorf

Kürbis-Ingwercremesuppe mit Ziegenfrischkäsefrühlingsrolle

Seeteufelfilet, mit Theophanos Curry aromatisiert, auf Wasabirisotto

2010 Grauburgunder QbA trocken, Weingut Thürkind

Caipirinhasorbet

Martinsgans mit Apfel-Ingwerrotkohl und Kartoffel-Backpflaumenkroketten

2007 Spätburgunder Merdinger Bühl trocken, Weingut Heger

Schokolade und Quitte
Quittenbrand, Destilia Quitilinga