

FINE WINING

WINE TASTING TRIFFT FINE CASUAL DINING

WEIHNACHTSEDITION

NICHT NUR FÜR KENNER!



07
NOVEMBER

AB 18:00 UHR

89€
inkl. 4 Gänge Menü

Weinabend mit begleitendem Menü – ganz entspannt & tischweise serviert.

Lass den Alltag hinter dir und tauche ein in einen Abend voller Geschmack, Gespräche und Genuss.

Ob mit Freunden, zu zweit oder allein – wir laden euch herzlich ein zu einem besonderen Weinabend mit abgestimmter kulinarischer Begleitung.

RESERVIERUNG:

0511 84 12 12

info@restaurant-vierjahreszeiten.de



FINE WINING

WINE TASTING TRIFFT FINE CASUAL DINING

FREITAG, 07. NOVEMBER 2025

BEGINN: AB 18:00 UHR

Erlebt einen besonderen Abend mit ausgewählten Weinen und feiner kulinarischer Begleitung – ganz entspannt und tischweise serviert.

CARPACCIO

Hauchdünne Scheiben vom Weiderind mit Burgundertrüffel, Dijon-Parmesan-Vinaigrette & marinierten Wildkräutern

KAISERZANDER

Filet vom Kaiserzander aus Porta Westfalica mit gerahmtem Rieslingkraut & Kürbissauce

ENTENBRUST

Rosa gebratene Entenbrust mit kräftiger Wildgeflügeljus, Apfelrotkohl & handgemachtem, geschmelztem Kartoffelkloß

SCHOKOLADENMOUSSE

Luftige Mousse von der belgischen Schokolade mit Zwetschgenröster & Schokoladencrisp

2 MENÜ'S ZUR AUSWAHL

SELLERIECARPACCIO

Tranchen vom ofengegartem Sellerie mit Burgundertrüffel, Dijon-Parmesan-Vinaigrette & marinierten Wildkräutern

MAULTASCHEN

Vegane Gemüsemaultaschen mit Kürbissauce & gebratenem Rosenkohl

RISOTTO

Cremiges Risotto von der roten Bete mit Ziegenfrischkäsepraline & Parmesansauce

SCHOKOLADENMOUSSE

Luftige Mousse von der belgischen Schokolade mit Zwetschgenröster & Schokoladencrisp

89 € PRO PERSON INKL. WEINBEGLEITUNG

RESERVIERUNG UNTER:

0511 - 84 12 12

info@restaurant-vierjahreszeiten.de