

FINE WINING

WINE TASTING TRIFFT FINE CASUAL DINING

FREITAG, 27. FEBRUAR 2026

BEGINN: AB 18:00 UHR

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

VON DER WEIDE

SELLERIECREMESUPPE

Cremiges getrüffelttes Süppchen
vom Sellerie mit Sylter
Brotcroutons

ROTE BETE RISOTTO

mit Ziegenfrischkäsepraline
& eingelegter Rote Bete

ENTE

Knusprig gebratene Ente (Brust &
Keule) mit Serviettenknödeln,
Apfelrotkohl & hausgemachter
Majoranjus

APFELKÜCHLE

geschichtete Tarte Tatin vom
Boskopapfel aus dem alten Land
mit hausgemachter Vanillesauce

2 MENÜ'S ZUR AUSWAHL

AUS DEM GARTEN

SELLERIECREMESUPPE

Cremiges getrüffelttes Süppchen
vom Sellerie mit Sylter
Brotcroutons

ROTE BETE RISOTTO

mit Ziegenfrischkäsepraline
& eingelegter Rote Bete

ZWEIERLEI KNÖDEL

Spinatknödel & kräftiger
Käseknödel mit geschmolzenen
Kirschtomaten, gebratenen
Champignons & brauner Butter

APFELKÜCHLE

geschichtete Tarte Tatin vom
Boskopapfel aus dem alten Land
mit hausgemachter Vanillesauce

89 € PRO PERSON INKL. WEINBEGLEITUNG

RESERVIERUNG UNTER:

0511 - 84 12 12

info@restaurant-vierjahreszeiten.de