

# 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 geträufeltes Süppchen vom Sellerie mit Sylter Brotcroutons

#### **ROTE BETE RISOTTO**

mit Ziegenfrischkäsepraline & eingelegter Rote Bete

#### **ENTE**

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

#### **APFELKÜCHLE**

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

### **2 MENÜ'S ZUR AUSWAHL**

### **AUS DEM GARTEN**

#### **SELLERIECREMESUPPE**

Cremiges geträufeltes 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](mailto:info@restaurant-vierjahreszeiten.de)