

# FINE WINING

## WINE TASTING TRIFFT FINE CASUAL DINING

**FREITAG, 20. MÄRZ 2026**

**BEGINN: AB 18:00 UHR**

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

**BURRATA**

mit Kirschtomatensuggo,  
Petersilien-Zitronenpesto  
& Kalamataoliven

**LEICHTES**

**BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN**

mit Croutons

**GESCHMORTER RINDERBRATEN**

Deftig geschmorter Braten vom  
Holsteinrind mit Portweinjus,  
Buttermöhren & Kartoffelpüree

**SCHOKOLADENMOUSSE**

mit Zimtkirschen

**2 MENÜ'S ZUR AUSWAHL**

**BURRATA**

mit Kirschtomatensuggo,  
Petersilien-Zitronenpesto  
& Kalamataoliven

**LEICHTES**

**BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN**

mit Croutons

**KRÄUTERRISOTTO**

mit Parmesan verfeinertes  
Kräuterrisotto mit grünem Spargel  
& Ziegenfrischkäsepraline

**SCHOKOLADENMOUSSE**

mit Zimtkirschen

**89 € PRO PERSON INKL. WEINBEGLEITUNG**

**RESERVIERUNG UNTER:**

0511 – 84 12 12

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