

FINE WINING

WINE TASTING TRIFFT FINE CASUAL DINING

FREITAG, 10. APRIL 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

OFENKÄSE 2.0

Karamellisierter Ziegenweichkäse
mit frischen Erdbeeren,
Rhabarber & Sylter Brot

SPARGELSUPPE

Gerahmte Spargelcrèmesuppe
mit Bärlauchöl & Heidespargel

SALTIM BOCCA VOM HÄHNCHEN

mit Salbeisauce, Frühlingsgemüse
& Bärlauch-Kartoffelstampf

FRÜHLINGSTIRAMISU

Mit Rhabarber verfeinertes Tiramisu
mit marinierten Erdbeeren

2 MENÜ'S ZUR AUSWAHL

AUS DEM GARTEN

OFENKÄSE 2.0

Karamellisierter Ziegenweichkäse
mit frischen Erdbeeren,
Rhabarber & Sylter Brot

SPARGELSUPPE

Gerahmte Spargelcrèmesuppe
mit Bärlauchöl & Heidespargel

VEGANE SPARGELMAULTASCHEN

Handgemachte Maultaschen mit
zweierlei gebratenem Spargel,
geschmelzten Kirschtomaten
& Bärlauchpesto

FRÜHLINGSTIRAMISU

Mit Rhabarber verfeinertes Tiramisu
mit marinierten Erdbeeren

89 € PRO PERSON INKL. WEINBEGLEITUNG

RESERVIERUNG UNTER:

0511 – 84 12 12

info@restaurant-vierjahreszeiten.de