

FINE WINING

WINE TASTING TRIFFT FINE CASUAL DINING

FREITAG, 22. MAI 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

CARPACCIO

Carpaccio vom Weiderind, gebackener Spargel, Bärlauchmayo & gereifter Greizerkäse

WARMES PAPRIKASÜPPCHEN

mit gebackenem Schafskäse & Honig

GEGRILLTES FILET VOM STROHSCHWEIN

mit Spargel im Schinkenmantel, sahnigem Kartoffelpüree & Bärlauchhollandaise

HIMBEER-VANILLE SEMIFREDO

mit weißer Schokolade

AUS DEM GARTEN

SELLERIECARPACCIO

Carpaccio vom Sellerie, gebackener Spargel, Bärlauchmayo & gereifter Greizerkäse

WARMES PAPRIKASÜPPCHEN

mit gebackenem Schafskäse & Honig

VEGANE SPARGELMAULTASCHEN

Handgemachte Maultaschen mit zweierlei gebratenem Spargel, geschmelzten Kirschtomaten & Bärlauchpesto

HIMBEER-VANILLE SEMIFREDO

mit weißer Schokolade

2 MENÜ'S ZUR AUSWAHL

89 € PRO PERSON INKL. WEINBEGLEITUNG

RESERVIERUNG UNTER:

0511 - 84 12 12

info@restaurant-vierjahreszeiten.de