



VIER JAHRESZEITEN

AM DÖHRENER TURM

UNSERE FINE WINING TERMINE

Weinabend inkl. 4 Gänge Menü
& begleitenden Weinen

IMMER FREITAGS
AB 18:00 UHR

28
AUG

11
SEP

16
OKT

13
NOV

NUR MIT RESERVIERUNG
PREIS: 89,-€ PRO PERSON

SPEISEKARTE FINE WINING VON DER WEIDE 10. April 2026

APERITIE

Cuvée Prestige Brut, Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau

1. GANG

Edition 5 Riesling Vintages, Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen
OFENKÄSE 2.0
Karamellisierte Ziegenweichkäse mit frischen
Erdbeeren, Rhabarber & Sylter Brot

2. GANG

2024 Grüner Veltliner Fass 4, Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram
SPARGELSUPPE
Gerahmte Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchöl
& Heidespargel

3. GANG

2020 Merlot & Cabernet Sauvignon Reserve, Thörle, Saulheim, Rheinhessen
SALTIMBOCCA VOM HÄHNCHEN
mit Süßkartoffel, Frühlingsgemüse & Bärlauch-Kartoffelstampf

4. GANG

mit Süßkartoffel, Cabernet, Schmitzges, Erden, ...

Reservierung unter:

reservierung@restaurant-vierjahreszeiten.de

Tel. 0511 - 84 12 12