

FINE WINING

WINE TASTING TRIFFT FINE CASUAL DINING

FREITAG, 16. OKTOBER 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

1. GANG

BEEFTATAR

Handgeschnittenes Tatar vom Weiderind mit frittierten Kapern, Crème fraîche & Wildkräutersalaten

2. GANG

KÜRBISSÜPPCHEN

Cremiges Süppchen vom ofengegarten Kürbis mit kandiertem Ingwer & Kürbiskernöl

3. GANG

REHBRATEN

Zart geschmorte Rehkeule, Baden-Baden-Style mit kräftiger Jus, Rotweinbirne, Apfelrotkohl & Nussbutterknöpfe

4. GANG

BRATAPFELTIRAMISU

Cremiges Tiramisu mit geschmortem Calvados-Bratapfelchutney & Hafer-Nuss-Crumble

AUS DEM GARTEN

1. GANG

MARINIERTE BETE

Tatar von der ofengegarten Rote Bete mit Crème fraîche & Steinpilzaromen

2. GANG

KÜRBISSÜPPCHEN

Cremiges Süppchen vom ofengegarten Kürbis mit kandiertem Ingwer & Kürbiskernöl

3. GANG

RISOTTO

Kürbis aromatisiertes Risotto mit Parmesan, eingelegtem Hokkaidokürbis, frittiertem Salbei & apulischer Burrata

4. GANG

BRATAPFELTIRAMISU

Cremiges Tiramisu mit geschmortem Calvados-Bratapfelchutney & Hafer-Nuss-Crumble

2 MENÜ'S ZUR AUSWAHL

*Änderungen vorbehalten

89 € PRO PERSON INKL. WEINBEGLEITUNG

RESERVIERUNG UNTER:

0511 - 84 12 12

info@restaurant-vierjahreszeiten.de