

WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

11. Februar 2023

Weinmanufaktur Stefan Breuer

aus Eltville am Rhein zu Gast im Landhaus

**Geführte Weinprobe
5-Gänge-Menü und begleitende Weine
inkl. Aperitif und Espresso**

Beginn: 19 Uhr · Preis: 129 €/Person
Location: ClassicX Landhaus & Hotel

Reservierung verbindlich
bis 9. Februar an
veranstaltungen@classicx-landhaus.de



ClassicX Landhaus & Hotel · Kreuznacher Straße 61 · 55457 Gensingen
Tel.: +49 6727 89718-222

WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

Landhaus-Menü in 5 Gängen
mit korrespondierenden Weinen
von der Weinmanufaktur Stefan Breuer aus Eltville

Amuse-Bouche
Cuvée X Sekt Brut

Vorspeise

Sellerie-Apfel-Suppe mit Flower Sprout und Rote-Bete-Öl

2021 W³ Handwerk Weißburgunder QbA trocken | 2021 S³B³ Handwerk Sauvignon Blanc

Zwischengang

Zweierlei vom Pulpo mit Petit Four von Tomate und Ayrans

2021 Bockstein erste Lage Riesling trocken | 2019 G¹ Glanzstück Grauburgunder großes Holz

Zwischengang

Maishähnchenbrust Sous Vide gegart auf Tagliarini mit Morchelrahm

2021 Bockstein erste Lage Riesling trocken | 2019 G¹ Glanzstück Grauburgunder großes Holz

Hauptgang

Rosa gebratener Hirschrücken mit Medley vom Wintergemüse, Haselnusskartoffeln und Trüffeljus
oder

Pilze im Kräutercrêpe auf Gemüse-Cassoulet mit Haselnusskartoffeln und Trüffel

2017 Glanzstück Spätburgunder Schlossberg Barrique | Two Faces Cuvée Rot

(2017 Frühburgunder, 2018 Spätburgunder und 2018 Merlot, je zwei Barriques)

Dessert

Birnen-Tarte-Tatin auf Honigschmand und Granatapfel, dazu Schokoladenparfait

2014 Two Faces Bockstein S Spätlese fruchtig

Gebäck aus der hauseigenen Patisserie