

WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

8. Februar 2025

Weinmanufaktur Stefan Breuer aus Eltville am Rhein zu Gast im Landhaus

Amuse-Bouche

1. Vorspeise

Feine Kalbssülze mit Gemüsebrunoise und Mousse von grüner Sauce, zweierlei vom Ei

2. Vorspeise

Geflügelconsommé mit Wachtel-Involtini und Enokipilzen

Zwischengang

Strudel-Tartelett von Seezunge und Lachs mit Sauce Malteser, Estragon

Sorbetgang

Mango-Sorbet mit rotem Pfeffer

Hauptgang

Rehrücken rosa gebraten mit Quittenglace, Haselnusskartoffeln, geräucherter Sellerie und wildem Brokkoli

Käse

Käseauswahl live vom Wagen mit Chutneys

Dessert

Prinzregententorte auf Blaubeeren-Zitruskompott

Gebäck aus der hauseigenen Patisserie



WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

8. Februar 2025

Weinmanufaktur Stefan Breuer
aus Eltville am Rhein zu Gast im Landhaus

Zum Empfang
Cuvée X Sekt Brut

Zur 1. Vorspeise
2021 Bockstein Riesling Erste Lage trocken

Zur 2. Vorspeise
2023 Handwerk W³ Weißburgunder Qba trocken

Zwischengang
2023 S³B³ Handwerk Sauvignon Blanc Qba trocken

Zum Sorbetgang
Secco Perlig Pink

Zum Hauptgang
2017 Merlot Glanzstück aus dem Barrique (19 Monate)
2017 Barbera Asti aus der Magnum (12 Monate im Barrique) Projekt Italien

Zum Käse
2016 Portwein (7 Jahre im Barrique)