



# 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 Soße, zweierlei vom Ei  
Vegetarisch: Gemüsesülze mit Mousse von Grüner Soße, mit zweierlei vom Ei

\*\*\*

#### 2. Vorspeise

Geflügelconsommé mit Wachtel-Involtini und Enokipilzen  
Vegetarisch: Sellerieconsommé mit Zucchini-Spinat-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, geräuchertem Sellerie und wildem Brokkoli

Vegetarisch: Gemüsestrudel mit veganer Jus, Haselnusskartoffeln, geräuchertem 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 W<sup>3</sup> Weißburgunder Qba trocken**

Zwischengang  
**2023 S<sup>3</sup>B<sup>3</sup> 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)**