

WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

7. Februar 2026

Weinmanufaktur Stefan Breuer

aus Eltville am Rhein zu Gast im Landhaus

Aperitif, Amuse-Bouche, 7-Gänge-Cross-Over-Menü
mit begleitenden Weinen, süßer Abschluss
aus der hauseigenen Patisserie



Beginn: 19 Uhr · Preis: 149 €/Person · Location: ClassicX Landhaus & Hotel
Begrenzte Teilnehmerzahl · Anmeldung bis 2. Februar an hotel@classicx-landhaus.de



WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

7. Februar 2026

Weinmanufaktur Stefan Breuer

aus Eltville am Rhein zu Gast im Landhaus

Brot und Butter

Pão de Queijo / Avocado-Bananen-Dip /
Schwarze-Bohnen-Dip / Meersalz / Olivenöl

1. Vorspeise

Tatar vom Rind / Wachtelei / Trüffel / Brioche
Vegetarisch: Artischocke / Getrocknete Tomate /
Trüffel

2. Vorspeise

Minestrone / Foie Gras / Kampot-Pfeffer
Vegetarisch: Onsen-Ei / Minestrone /
Kampot-Pfeffer

Zwischengang

Carabinero / Dill / Yuzu / Brunnenkresse

Sorbet-Gang

Apfel / Calvados

Hauptgang

Reh / Kartoffel / Sellerie / Oliven / Kirschbrand /
Walnuss / Jus

Vegetarisch: Karotte / Sellerie / Pastinake /
Nori / Blätterteig / Jus

Käse

Käseauswahl / Chutneys / Brot

Dessert

Champagner meets Schokolade



WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

7. Februar 2026

Weinmanufaktur Stefan Breuer
aus Eltville am Rhein zu Gast im Landhaus

Zum Empfang

2022 Muskateller Sekt, 24 Monate Hefelager

Zur 1. Vorspeise

2022 G¹ Glanzstück Grauburgunder, 9 Monate im Tonneau Ausgebaut

Zur 2. Vorspeise

2021 Bockstein Glanzstück Riesling erste Lage

Zum Zwischengang

2024 Rz Handwerk Riesling feinherb

Zum Hauptgang

2022 S³ Handwerk Spätburgunder trocken

2017 Spätburgunder Glanzstück Barrique, 19 Monate im Barrique gereift

Zum Käse

2015 Bockstein S Spätlese fruchtig