

# WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

21. Februar 2026

Weingut  
Philipp Schnell

aus Zotzenheim 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 16. Februar an [hotel@classicx-landhaus.de](mailto:hotel@classicx-landhaus.de)



# WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

21. Februar 2026

**Weingut Philipp Schnell**  
aus Zotzenheim zu Gast im Landhaus

Amuse-Bouche

\*\*\*

**Vorspeise**

Tomatenterrine / Trüffelbrioche / Oliven-mayonnaise / Essigkaviar

\*\*\*

**Suppe**

Fischconsommé / Kaisergranat / feines Gemüse  
Vegetarisch: Sellerie-Essenz / Flower Sprouts

\*\*\*

**Zwischengang**

Königinpastetchen / Pouarde de Bresse / Buchenpilze  
Vegetarisch: Königinpastetchen / Tofu / Buchenpilze

\*\*\*

**Sorbet-Gang**

Traubensorbet / Champagner

**Hauptgang**

Entrecôte / lila Kartoffeln / grüner Pfeffer / Jus /  
buntes Gemüse / Kresse  
Vegetarisch: Portobello / Schafskäse / Tomaten /  
Pinienkerne

\*\*\*

**Käse**

Internationale Käse live vom Wagen mit Chutneys  
und Baguette

\*\*\*

**Dessert**

Crêpe / Málaga-Eis / Orangen / Grand Marnier  
Süßer Abschluss aus der hauseigenen Patisserie



# WINE & DINE

KULINARISCHE & WEINPROBE

21. Februar 2026

**Weingut Philipp Schnell**  
aus Zotzenheim zu Gast im Landhaus

Zum Amuse-Bouche

**23er Spätburgunder Weißherbst Sekt extra trocken,  
klassische Flaschengärung**

Zur Vorspeise

**2024er Blanc de Noir vom Cabernet Sauvignon und  
2024er Weißburgunder Classic trocken**

Zur Suppe

**23er Silvaner Classic und 24er Chardonnay feinherb**

Zum Zwischengang

**24er Riesling Classic und 24er Rivaner halbtrocken**

Zum Sorbet

**2024er Weißer Riesling**

Zum Hauptgang

**2024er Grauburgunder trocken und 2023er Merlot Rotwein trocken**

Zum Käse

**2024er Bacchus und 2023er Dornfelder Rotwein trocken**

Zum Dessert

**2020er Eiswein**