

HERBST-GOURMET-MENÜ

Vorspeise:

Willys hausgemachter Wildschinken

Pilz / Pumpernickel

(Von hier: Fleischerei Geßner, Grüna)

Sherry Medium-Dry Amontillado,

Bodegas José de la Cuesta

Suppe:

Pastinaken-Cremesuppe (V)

Weintrauben

(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)

2018 Goldriesling, trocken, VDP Gutswein

Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen

Zwischengang oder Hauptgang:

Kürbisgratin (V)

Marone / Gruyère

(Von hier: Laurus Kräutergarten)

2017 Gewürztraminer, trocken

Wein- und Sektgut Hemer, Rheinhessen

Zwischengang oder Hauptgang:

Wolfsbarsch

Kürbispuree / Brunnenkresse / Kürbiskernsauce

(Von hier: Laurus Kräutergarten)

2017 Le Rosé, trocken

Domaine Chêne Bleu, Provence

Grenache / Syrah / Cinsault

Hauptgang:

Hirsch

Pilzknödel / Bohne / Zwiebelcreme / Schlehensus

(Von hier: Fleischerei Geßner, Grüna; Bio-Landgarten Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

2015 Château Gaillard St.-Emilion Grand Cru AOC

Vignobles JJ Nouvel, Saint-Emilion, Bordeaux

Merlot / Cabernet Franc

Dessert:

Joghurtmousse

Holunder, hell und dunkel / Birne / Haselnuss

(Von hier: Laurus Kräutergarten)

2013 Gewürztraminer Calcaire AAC, süß*

Domaine Zind-Humbrecht, Elsass

		Menü	Weinbegleitung
2 Gänge	Hauptgang und Suppe oder Dessert	33	13
3 Gänge	Suppe Hauptgang Dessert	39	19
3 Gänge	Vorspeise Hauptgang Dessert	44	19
4 Gänge	Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	52	26
6 Gänge	(nichts verpasst!)	85	36

Alle Preise in €

(V) = vegetarisch

KLEINES HERBST MENÜ

Suppe:

Kürbissüppchen (V)

Ricottaknödel / Kürbisschlaufen

(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

2017 Bacchus, trocken

Weingut Zahn, Saale/Unstrut

Zwischengang oder Hauptgang:

Forellenfilet

Spitzkohl / Kartoffelschaum

(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

2011 Riesling „Mittelheim St. Nikolaus“, trocken, VDP

Weingut Kühn, Rheingau

Hauptgang:

Steak vom sächsischen Wagyu-Rind (dry aged)*

Zwiebelgewächse / Polenta

(Von hier: Händler's Hausschlachtereie, Großdobritz; Bio-Landgarten Burgstädt)

2016 „Rot von Schwarz“, trocken QbA

Weingut Martin Schwarz, Sachsen

Spätburgunder / Portugieser

Dessert:

Apfel (V)

Karamell / Luftschokolade / Shortbread

(Von hier: Laurus Kräutergarten)

2008 Tokaji Cuvée Ilona, edelsüß

Weingut Királyudvar, Tokaji

Furmint / Hárslevelü

		Menü	Weinbegleitung
2 Gänge	Forelle und Suppe oder Dessert	33	13
2 Gänge	Wagyu-Rind und Suppe oder Dessert	51	13
3 Gänge	Suppe Forelle Dessert	37	19
3 Gänge	Suppe Wagyu-Rind Dessert	56	19
4 Gänge	(mit Wagyu-Rind!)	66	26

Alle Preise in €

(V) = vegetarisch