

**Freitag, 27. Oktober 2017**  
**Kulinarischer Weinabend mit dem Weingut Andreas Männle**

Apero  
***Klingenberger Sekt brut***

Menü

*Lachstatar mit Wachtelei, Schmand  
und gebckenen Thymian-Pommes-Dauphines*  
***2016 Klingenberger Riesling Kabinett trocken***

\*\*\*\*\*

*Adlerfisch mit Topinamburrisotto  
und Kalbskopfkruste*  
***2016 Durbacher Bienengarten Grauburgunder Kabinett trocken***

\*\*\*\*\*

*In Rotwein pochiertes Rind – medium  
mit Spinat, Kartoffelpüree und  
Ochsenschwanzkompott*  
***2014 Durbacher Bienengarten Spätburgunder Spätlese trocken***  
***2014 Durbacher Bienengarten Spätburgunder Spätlese***

\*\*\*\*\*

*Schokoladentarte mit Karamell  
und Fleur de sel*  
***2007 Durbacher Bienengarten Spätburgunder Beerenauslese***

Preis inkl. Aperitif, 4-Gang-Menü mit Weinbegleitung : € 89,-- (exkl. sonstiger Getränke).  
Gemeinsamer Beginn um 19.00 Uhr in unseren Veranstaltungsräumen im Obergeschoss.