

2022 Sauvignon Blanc
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen

Krustentier-Suppe mit Kokosmilch und rotem Curry
dazu gebratenen Lachs-Saté



2022 Rotling
Weingut Wirsching, Franken

Selbstgemachte Tortelloni
mit gebratener Tiger-Garnele in Safransauce



2019 Riesling „Gelblack“
Schloss Johannisberg, Rheingau

Carpaccio vom Spessart-Rind mit Trüffelcreme
mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen



2020 Cabernet Dorsa
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Rosa Entenbrust mit Honig karamellisiert
auf süß-saurem Kohlrabi an Aprikosen-Chutney



2018 Mas'Est
Masi Estates, Trentin

Zart geschmorter Spessart-Hirsch
mit Kartoffel-Selleriepüree

Hauptgänge

Tiroler Knödeltris

Bergkäse-, Spinat-, und rote Beete Knödel

mit Salbeibutter, geriebenen Parmesan,
Wildkräuter-Pesto und herbstlichen Salat
(Vegetarisch)

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet

und zart geschmorte Ochsenbacke

mit jungem Wirsing, gebratenen Pilzen
und Kartoffelpüree

Dessert

Nougatchino Royal

unser Nougateis aufgefüllt
mit Baileys & Espresso

oder

Karamellierter Kaiserschmarrn

mit Kompott vom Spessart-Apfel
und selbstgemachten Vanilleeis