

Wine + Dine

Marinierte Entenbrust gebraten und in Scheiben geschnitten
auf Staudensellerie-Birnensalat mit gerösteten Pinienkernen

2006 Riesling „Kalkstein“, Weingut Winter, Dittelsbach-Hessloch, Rheinhessen
2007 Petit Arvine, Jean-René Germanier, Wallis



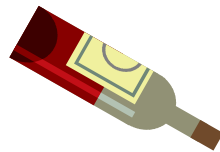
Ravioli gefüllt mit Flönz auf Kartoffelschaum
und kross gebratenem Speck

2002 Meursault 1er Cru "Poruzot", Francois Jobard, Côte de Beaune, Burgund



Spanferkelrücken mit Kruste, Rotweinschalotten,
geschmortem Spitzkohl, Tomaten und sautierten Kräutersaitlingen

2005 Château Cap Saint Martin, Cotes de Blaye, Bordeaux 1,5l MAGNUM
2005 Leston Shiraz, Howard Park, Margret River, Australien



Schmandtörtchen mit Schokolade und Mango
und Passionsfruchtsorbet

2005 Josephshöfer Riesling Spätlese, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel
2006 Trockenbeerenauslese, Martin Pasler, Jois, Neusiedlersee



4 Gänge inkl. Weine  € 89,00 pro Person
3 Gänge (ohne Ravioli) inkl. Weine  € 79,00 pro Person