

# 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 Arvigne, Jean-René Germanier, Wallis

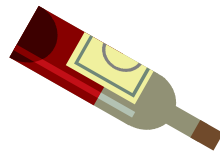


Ravioli gefüllt mit Flönz auf Kartoffelschaum  
und kross gebratenem Speck

2007 Chardonnay „Nine Yards“, Weingut Jordan, Stellenbosch, Südafrika



Spanferkelrücken mit Kruste, Rotweinschalotten-Marmelade  
geschmortem Spitzkohl und sautierten Kräutersaitlingen  
2006 Fabelhaft, Dirk van der Niepoort, Douro-Tal, Portugal IMPERIAL 5 Liter  
2005 Leston Shiraz, Howard Park, Margaret River, Australien



Schmandkuchen auf Schokoladenbiskuit  
mit Mango und Passionsfruchtsorbet

2005 Josephshöfer Riesling Spätlese, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel  
1990 Vouvray Moelleux Grande Reserve, Philippe Brisbarre, Loire



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

