



*Degustationsmenü*  
**WEINGUT ALBERT KALLFELZ**  
14. November 2020, 18:30 Uhr

**2017er KALLFELZ Riesling Sekt,**  
*Flaschengärung, brut*  
*Ein fruchtiger, eleganter Sekt mit dezenter Fruchtsüße. Feines Mousseux.*

**2016er Merler Stephansberg feinherb**

\*\*\*

**2018er Weißburgunder trocken**

\*\*\*

**2018er Adler trocken**

\*\*\*

**2017er Merler Königslay Terrassen GG trocken**  
*und*  
**2017er Maximilian K Rotwein trocken**

\*\*\*

**2018er Riesling Urgestein Merler Fettgarten**

***Rote Beete-Ziegenkäsetarte***  
***mit Kräutervinaigrette***

\*\*\*

***Blumenkohl-Mandelsuppe***  
***mit Curryöl***

\*\*\*

***Gebratener Skrei***  
***mit Senfschaum und geschmortem Radicchio***

\*\*\*

***Kalbsfrikassee***  
***mit Riesling und Gemüse***  
***dazu Basmati und Wildreis***

\*\*\*

***Schokoladen Panna Cotta***  
***Tonkabohnen Sauce und Rotweinbirne***

*pro Person € 59,90*  
*inkl. korrespondierenden Weinen während des Menüs*  
*weitere Getränke werden nach Verzehr berechnet*