

*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 Rotweibirne*

*Beginn um 18:30 Uhr am 13. Februar 2021*

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