



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