



Kulinarische Weinreise

2. November 2018

Eine feine Weinauslese von Winzer Christian Hirsch,
Weinhaus Hirsch, abgestimmt mit dem Fünf-Gang-Menü
von Küchenchef Stefan Brodt.

SEKT WILD BRUT

Pinot Noir, Pinot Blanc u. Chardonnay

WEISS UND WILD

Cuvée aus Weissburgunder,
Riesling, Rivaner u. Gewürztraminer

GRAUBURGUNDER EDITION JUNIOR

Qualitätswein trocken

„90° SÜDWEST LEINGARTENER

RIESLING

Qualitätswein trocken

„CH“ CUVÉE HIRSCH 2015

Cuvée aus Cabernet,
Pinot Noir & Lemberger
Qualitätswein trocken

„-10°“ PINOT NOIR EISWEIN

Qualitätswein edelsüß

Aufstrich Brot

Edelpilze im Petersiliengelee
mit leichter Grüne-Pfeffer-Crème fraîche
Kräutersalat

Ravioli von der Ochsenbacke
im Schnittlauchrahm

Confiertes Wallerfilet
mit geröstetem Speck
und Süßkartoffelpüree

Im Kartoffelmantel gebratenes
Stubenküken mit Erbsen
an geröstetem Sommerweizen-Risotto

Zartbitterschokolade
mit Quitte & Chili

Fünf-Gang-Menü inklusive korrespondierenden Weinen,
Mineralwasser und Kaffee / Espresso EUR 79,00 pro Person