



Oktobermenü „Wiedervereinigung“

Aperitif

2016 Bubbly, Pfalz, Markus Schneider

Vorspeise

knuspriger Kartoffelpuffer
mit Tatar vom Hering und cremigem Kopfsalat
2019 Chardonnay Johanniskreuz, Pfalz, Markus Schneider

Zwischengang

Maultaschen mit Mangoldspinat und Kalbfleisch gefüllt
auf Schnittlauchsauce
2019 Sauvignon Blanc, Kaitui Fumé, Pfalz, Markus Schneider

Hauptgang

„Coq au Vin“
Bio Poularde in Rotwein
an rahmiger Polenta und Wurzelgemüse
2016 Steinsatz, Pfalz, Markus Schneider

Dessert

„Schwedenbecher“
Boskop Apfel, hausgemachter Eierlikör und Vanilleeis
2018 Riesling Josefsberg, Mosel, Markus Schneider

4 Gänge | 89,90 EUR pro Person
inklusive Aperitif und Weinbegleitung (0,1l pro Gang)

*Die Weine servieren wir Ihnen auf Einladung vom Weingut Markus Schneider in
Kooperation mit der EX CHÂTEAU Weinhandlung.*