



WILD [SCHWEIN] TRIFFT WEIN

## Menü 23./24.11.2018

*Aperitif Welschriesling 2017*

\*\*\*

Gruß aus der Küche:

Enten-Herbstrolche mit Birnen-Rosmarin Ragout

*Chardonnay 2017*

\*\*\*

Wildschweinsülzchen mit Käferbohnen-Kürbiskernölcreme  
und Schalotten-Essig-Kaviar

*Zierfandler-Rotgipfler Reserve 2016*

\*\*\*

Wildschweinconsommé mit Waldpilz-Crêpesröllchen

*Rotgipfler Reserve 2016*

\*\*\*

Gebratenes Wildlachsfilet mit Apfel-Rosmarinpüree, Kürbistartar  
und Zitronen-Krenschaum

*Zierfandler Reserve 2016*

\*\*\*

Rehfiletwellington mit sautierten Steinpilzen  
und Preiselbeer-Thymianreduktion

*St. Laurent 2016*

*Cabernet Sauvignon 2016*

\*\*\*

Mousse von der Zartbitterschokolade auf Erdbeerspiegel  
und Erdbeer-Crunchroll

*Rotgipfler Spätlese 2017*