

Menü 4 Hands-→Esszimmer meetz OBEN Termin 30.06.2017 19 Uhr

SNACKS

RR

Karotte / Kamille

Holundersprossen / Ziegenkäse

PW

Schweinebraten 2.0

„Pinot Rosè-Sekt 2013“; Oliver Gabel, Herxheim

Sauerteigbrot und saure Butter

MENÜ

PW

Raviolo

Pfifferlinge / Schnittlauch / Parmesan

„Riesling Saumagen Spätlese 2012“, Weingut Köhler-Ruprecht

RR

Bachsaibling

Apfel / Zwiebel / Dill

„Weisser Burgunder Basalt 2015“ Weingut Odinstal

PW

Kaisergranat

Bouillabaise / Petersilie / schwarzer Knoblauch

„Riesling Stückfass“, 2014 , Magnum , Jakob Schneider, Niederhausen Nahe

RR

Verkohlter Lauch

Eberesche / Kartoffel / Leinsaat

„Grauburgunder HÖHENFLUG“ Weingut Hensel

PW

Short Rib vom Odenwälder Rindvieh

Mais / Avocado / Gewürzjus

„Cuvee Z 2012“ ; Oliver Zeter, Diedesfeld

RR

Röstbroteis

Himbeeressig / Kopfsalat / Weisse Schokolade

„Saigner rosé“ Weingut Markus Schneider

PW & RR

SÜSSKRAM / Naschwerk

99 € inkl. Wasser pro Person

WBK 45 € pro Person