

Sa 26.01.19 | 19 Uhr



TAG WERK



# 3-Gänge-Menü

mit korrespondierenden Weinen vom Weingut Helmut Christ

## VORSPEISE

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Garnelen-Füllung,  
getrocknete Tomaten und Zitronenbutter

Dazu reichen wir:

0,1 | 2017er Blanc de Noir Kabinett trocken  
oder

0,1 | 2017er Spätburgunder Rosée Kabinett trocken

## HAUPTGANG

Geschmorte Rinderbäckchen, Kokos-Kartoffelstampf,  
Zitronengrassoße und Tandoori Fingermöhrrchen

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Geschmorten Tofu, Kokos-Kartoffelstampf,  
Zitronengrassoße und Tandoori Fingermöhrrchen

Dazu reichen wir:

0,1 | 2016er Silvaner Großes Gewächs trocken, Holzfass

## DESSERT

Marzipan-Grieß-Mousse auf Cranberrykompott und Mango Lassi Eisscholle

Dazu reichen wir:

0,1 | 2003er Volkacher Ratscherr  
Silvaner Beerenauslese

**Preis beinhaltet: Menü & 0,1 | Wein je Gang 53, 50 € pro Person**



## Wein-Preise unseres Menüs:

**2017er Blanc de Noir Kabinett trocken**

oder

**2017er Spätburgunder Rosée Kabinett trocken**

**0,1 l / 4,90 €**

**0,25 l / 8,90 €**

**0,5 l / 14,90 €**

**2016er Silvaner Großes Gewächs trocken, Holzfass**

**0,1 l / 6,90 €**

**0,25 l / 10,90 €**

**0,5 l / 16,90 €**

**2003er Volkacher Ratsherr**

**Silvaner Beerenauslese**

**0,1 l / 8,90 €**

**Alle Weine können am Abend direkt über Herrn Christ erworben werden.**

*Wir wünschen Ihnen einen besonderen Abend*

Allergene in unseren Speisen: Bitte fragen Sie unser Service-Personal