



*Cappuccino von Zuckererbsen mit knusprigem Kartoffelstroh
dazu empfehlen wir
2003 Riesling feinherb
* * * **

*Gebackene Jacobsmuschel auf getrüffelten Wirsingfäden
dazu empfehlen wir
2003 Riesling Auslese trocken
* * * **

*Kalbsroulade mit Kalbsbries gefüllt in Vanillejus
auf Mandel- Cous Cous und glasierter Rote Beete
dazu empfehlen wir
2006/7 Weißburgunder QbA trocken
* * * **

*Warmes Orangen- Riesling- Küchlein
mit Valrhonashaum und Joghurteis
dazu empfehlen wir
2006 Riesling Spätlese
* * * **

Menüpreis p. P. € 37,50

*optional dazu die Weinbegleitung vom
Weingut Karthäuserhof, Ch. Tyrell, Ruwer
€ 12,90*

TOUR DE MENÜ 2008