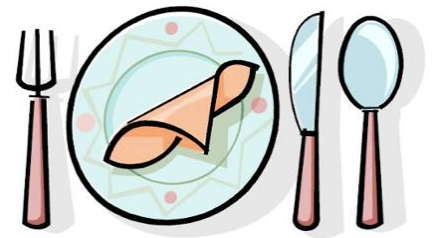


Menü 13. 2. 2016



Aperitif:	2013 Pinot Rosé Sekt brut	
Kalte Vorspeise:	Feldsalat mit Ziegenkäse und Quittengelee 2013 Gewürztraminer trocken	Claudia & Michael Zülz
Warme Vorspeise:	Sizilianische Peperonata 2014 Spätburgunder Rotwein trocken TOREYE	Jürgen von Esenwein
Fischgericht:	Steinbeißer auf Spinatauflauf, Salzkartoffeln 2014 Riesling trocken TOREYE	Sabine Ossmann
Fleischgericht:	Wildschwein nach Jägerart mit Kartoffelhalern (aus Odenwald-Wild vom Jäger) 2013 Merlot Rotwein trocken TOREYE	Piero Ravera
Nachtisch:	Mango-Baiser-Dessert 2012 Gewürztraminer Spätlese Eymann „Portwein“ als Faßprobe	Heidi Wüst

Wein: Auswahl von Weinen vom Bio-Weingut EYMANN, Gönnheim

