

WINZER MENÜ
Frühjahrs Jahrgangs Präsentation 05.05.2024
Mit Johannes Kopp und Gastwinzer Sven Leiner

Lolly pop von der französischen Taube
eigene Essenz | junge Beete

LEINER: 2022 Grauburgunder Lehmboden

KOPP: 2022 Chardonnay Tonerde

Lachs im Bärlauch Brioche
grüner Spargel

LEINER: 2022 Chardonnay Tonboden

KOPP: 2021 Feigenwäldchen Riesling

Ravioli vom Fremersberger Reh eigene Jagd
Preiselbeer Gastrique, | Geschmorte Mai Rübchen

LEINER: 2022 Kalkboden Spätburgunder

KOPP: 2021 Spätburgunder RESERVE

Secreto vom Kräuter Schwein aus der Ortenau,
Erbsen Creme | Whiskey – Vanille Veloute

LEINER: Kalmit Weissburgunder

KOPP: 2020 Chardonnay Am Altenberg

Marinierte Erdbeeren,
Grand Marnier Creme Brulee | Mascarpone Popcorn Eis

LEINER: 2022 Rose Brut Nature

KOPP: 2023 Riesling Urgestein

5-Gang Menü 85,00 €
5-Gang Weinbegleitung inklusive 2 Weinen á 0,05l 30€