

Trüffel & Wein aus großen Lagen – moderierter Menüabend am Freitag 27.11.26 und Samstag 28.11.26

Mit Moderation zum heimischen Trüffelanbau von Trüffelpfleger Grotzmeier und Hund Alba, sowie
Weinbegleitung und Moderation von Winzer Johannes Kopp

Personenanzahl flexibel, Startzeit Menü 18:30 Uhr, Aperitif ab 18 Uhr individuell möglich
Bezahlung Menüpreis per Vorkasse, Reservierung online oder per Mail ebanat@weingut-kopp.com
oder telefonisch unter 07221 803601

Baguette von der Konditorei Böckeler mit hausgemachtem Aufstrich

Tartar vom Kalb
Rauchmandel | Trüffelcreme | Shimeji
2024 Feigenwäldchen Riesling Große Lage

Weißer Bohnen Velouté
weißer Trüffelschaum | Parmesan Crostini
2023 Pinot Blanc Röderswald Erste Lage

Steinbutt
Trüffelrisotto | Lauch | Beurre Blanc
2023 Chardonnay Felsenstück Große Lage

Rehrücken
Sellerie | grüner Apfel | Trüffelsauce
*2018 Spätburgunder Feigenwäldchen aus der Magnum *Raritätenkeller**

Original Beans „Femmes de Virunga“ 55%
Schokoladentrüffel | Himbeeren | Krokanteis
Grande Cuvée Brut Nature

5-Gang Trüffel Menü 169,00 €
optional:
5-Gang Weinbegleitung je 0,1l 58,00 €

Gerne umrahmen wir Ihren Besuch vorweg mit einem Sektempfang oder Weinprobe in unserer
Vinothek oder Holzfasskeller. Details auf Anfrage.
Änderungen vorbehalten, Alle Preise inkl. geltender MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir um
Mitteilung bei Reservierung.