

BURGUNDER & WILD am Freitag 20.11.26 und Samstag 21.11.26

Tischbuchung und Personenanzahl flexibel: 18 | 18:30 | 19 | 19:30 Uhr
Reservierung online oder per Mail ebanat@weingut-kopp.com oder telefonisch unter 07221 803601

Baguette von der Konditorei Böckeler mit hausgemachtem Aufstrich

Wilder Herbstsalat
Hirschschinken | Kürbiskern-Pesto | Wildkräuter | Kürbis-Chutney

2023 Chardonnay Tonerde

Kürbiscremesuppe
Croûtons | Schnittlauch

2023 Pinot Blanc Lösslehm

Medaillon und Ragout aus der Rehkeule
Selleriepüree | Steinchampignons | Nudeln | Jus

*2018 Feigenwäldchen Spätburgunder Magnumflasche *aus dem Raritätenkeller**

Karamellisierte Grießschnitte
Zwetschgenragout | Schokoladencreme | Vanilleeis

Kopp Pinot Noir Portwein -Fassprobe-

3-Gang Menü 68,00 € (wahlweise ohne Suppe oder ohne Salat)
Verkaufspreis 4-Gang Menü 80,00 €

optional:

3-Gang Weinbegleitung je 0,1l 24,00 €
4-Gang Weinbegleitung je 0,1l 32,00 €

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.