



30. Mai 2015 Feinheimisch-Staccato –Menü mit der Rhein Hessischen Weinkönigin

Langwedeler Auerochsenschinken
auf Salat vom weißen Spargel

Nordseekrabbensüppchen
mit Petersilienschaum

Sarlsruher Bachsaiblingsfilet
mit Basilikum-Limetten-Kruste
auf marinierten Erdbeeren

Holunderblütensorbet

Holsteiner Kalbsfilet im Speckmantel
auf warmen Linsensalat
und Gremolata

Geschmorte Keule vom Nortorfer Maibock
mit mediterranem Kartoffelstampf
und gebratenem grünen Spargel

Backensholzer Friesentaler
mit Apfel-Rosmarin-Gelee

Kropfer Rhabarbereis
mit Espressololly und weißer Schokoladensauce



-Winzersekt zur Begrüßung

-Fachkundige Präsentation der Weine durch die
Rhein Hessische Weinkönigin

-8-Gang-Feinheimisch-Menü

-7 korrespondierende Weine

-Wittenseer-Mineralwasser

Pro Person Neunundachtzig Euro

-Teilnahme nur mit Tischreservierung möglich-

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

