

WINE & DINE

Charakterstarke Rotweine & Rind -Nose to Tail-

Vergessene Schnitte, echtes Handwerk und der perfekte Tropfen im Glas: Wir laden Sie herzlich zu einem außergewöhnlichen Dinner ein, welches Nachhaltigkeit und puren Genuss miteinander verbindet!



Datum: Freitag, 16. Oktober 2026



Beginn: 19:00 Uhr Aperitif / 19.30 Uhr Menübeginn

Unter dem Motto „Nose to Tail“ rücken wir das Rind als Ganzes in den Mittelpunkt. Unsere Küche beweist, dass abseits von Filet und Rumpsteak tiefgründige, oft verkannte Teilstücke darauf warten, entdeckt zu werden. Vom geschmorten Klassiker über handwerklich gereifte Spezialitäten, bis hin zu überraschenden Kreationen – jedes Gericht ist eine Hommage an den respektvollen Umgang mit dem Tier.

Was wäre ein solches Menü ohne die passende Begleitung? Kraftvolles Rindfleisch verlangt nach ebenbürtigen Partnern. Wir begleiten den Abend mit einer Auswahl charakterstarken Rotweinen. Von samtigen, beerenbetonten Tropfen bis hin zu gereiften, tanninstarken Spitzenweinen – jede Kombination kitzelt neue Nuancen aus den Gerichten heraus. Erleben Sie einen Abend voller kulinarischer Aha-Momente, spannender Geschichten zu den Weinen und purer Leidenschaft auf dem Teller.

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Platz – die Plätze sind limitiert!

MENÜ

RINDERZUNGE

Kürbiskernöl | Kürbis süß-sauer

BEEF TEA & FILET

Tatar | Wachtelei | Rote Bete

OCHSENSCHWANZ

Ragout | Trüffel | Sellerieschaum

OCHSENBÄCKCHEN

Perlzwiebeln | Champignons | Karotten | Speck

GREATER OMAHA HANGING TENDER

BBQ Hollandaise | Blattspinat | Kartoffel Millefeuille

BEEF TALLOW CHOCOLATE CAKE

Kuchen | Brombeere

169€

(inklusive Aperitif und Weinbegleitung oder alkoholfreier Alternative)

- Leider können wir Allergien und Unverträglichkeiten bei Veranstaltungen nicht berücksichtigen -