



WINE & DINE

03.10.2024

Autochthone Rebsorten Europas

5 Gänge - 10 Weine

19.00Uhr Get-Together / 19.30Uhr Beginn Menü

Bei der Weinauswahl, ob zu Hause oder im Restaurant, wählt man in aller Regel die guten, alten Bekannten, wie Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay oder einen Pinot Noir oder Cabernet. Aus Vorsicht lässt man lieber die Finger von den eher unbekannteren Rebsorten. Wir möchten Ihnen in dieser Weinrunde autochthone Rebsorten vorstellen. Der Begriff autochthon bedeutet einheimisch oder gebietstypisch. Wenn ein Wein also als autochthon bezeichnet wird, dann bedeutet das, dass die verwendeten Trauben bzw. die Rebsorten in diesem Gebiet heimisch sind und dort ihren Ursprung haben. Sie wurden oft über Jahrhunderte in dem jeweiligen Gebiet kultiviert und sind daher optimal an das dortige Klima angepasst. Man glaubt es einfach nicht, wie viele autochthone Rebsorten es in Europa gibt, wir waren selbst überrascht und haben hoffentlich eine interessante Auswahl für Sie getroffen! Entsprechend den Wein-Paarungen haben wir ein Europa-Menü mit typischen Zutaten aus den jeweiligen Regionen erstellt. Wohin geht unsere Weinreise?

EUROPA MENÜ

FORELLE

Speck-weißer Tomatenfond-Melone-Olive-Rauchschaum

EGLI

weiße Bohnen-Staudensellerie-Karotte-Filo-Feta

REH

Schnitzel-Holunder-Kraut

ENTE

Portwein-Maronen-Pilze-Gnocchi

PALATSCHINKEN GUNDEL

Walnüsse-Rum-Rosinen-Honig-Schokolade-Aprikosen

145€

inkl. Aperio - 5-Gang Menü - Weibegleitung

- Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Sonderveranstaltungen keine Umbestellungen, vegetarische Alternativen, Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen können -