



WEIN IM SCHLOSS

19. Oktober 2018, 19:30 Uhr

Thema in unserer Gourmetreihe „Wein im Schloss“ wird diesmal sein:
„Frankreich – Wiege des modernen Weinbaus, immer gut für spannende Überraschungen“.

MENÜ

Amuse-Bouche

CRÉMANT DE BOURGOGNE - Vivien Lamoureux - Champagne

*

Feine Äste vom Frisée

mit lauwarm gebeiztem Kabeljau und Curcuma-Vinaigrette

2017 ROUSSANNE Domaine Félines-Jourdan - Languedoc

*

Rote Bete Apfelsuppe

mit Calvadossahne

2017 BORDEAUX ROSÉ « CLAIRET » Château Lestrille - Germain-Puch

*

Rosa gegarte Entenbrust

mit einer leichten Aceto-Balsamico-Jus, frittiertem Brokkoli und gebackenen Süßkartoffeln

2010 CHÂTEAU VIGNELAURE rouge, Barriqueausbau, Château Vignelaure - Aix-en-Provence

*

Auf Blätterteig gebackene Rotweibirne

mit Mandeleis und gehackten Pistazien

2016 MUSCAT "VIEILLES VIGNES" Luc Faller - Itterswiller, Elsaß

75 € p. Pers. inkl. Wein, Mineralwasser & Kaffee

Sonderofferte:

großes Doppelzimmer für 110 € incl. Frühstück

SCHLOSS
SAARECK

GÄSTEHAUS