

10 NOVEMBER 2015

FEINE PRIVATHOTELS

WEINBEGLEITUNG

BILLECART-SALMON
BRUT ROSÉ

VALLADO
PRIMA
2014

BILLECART-SALMON
BLANC DE BLANCS
GRAND CRU

NIEPOORT
TIARA
MAGNUM 2008

QUINTA DO VALLADO
RESERVA BRANCO
MAGNUM 2011

QUINTA DO VALLADO
RESERVA FIELD BLEND
MAGNUM 2009

VZ
10 YEAR
OLD TAWNY

MENU

TARTAR VOM OCHSEN
GROBER SENF
HIMBEEREN
CHEF DANIEL STÜTZ | HOTEL PARADIES

GEBEIZTER STEINBUTT
GEPRESSTE PARIKA
RUCOLAPESTO
CHEF RALPH KNEBEL | HOTEL ERBPRINZ

JAKOBSMUSCHEL
ARTISCHOCKE
PHYSALIS
CHEF MICHAEL FIETZ | SEA CLOUD

RHEINLACHS
KARTOFFEL
PETERSILIE
CHEF MICHAEL SZOFER | DER EUROPÄISCHE HOF
HEIDELBERG

SCHWARZER STOCKFISCH
KALBSKOPF
ROTE BETE
CHEF BENJAMIN BIEDLINGMAIER | HOTEL BÜLOW

CONFIERTE WILDSCHWEINBÄCKCHEN
GERÖSTETE SELLERIECREME
ADORFERSENF
CHEF ÉRIK ARNECKE | HOTEL SONNE FRANKENBERG

VALRHONA SCHOKOLADE
ZITRUSAROMEN
CHEF DIETER KOSCHINA | VILA JOYA