

Wine & Dine Weingut Faber

Start 18:30 Uhr Aperitif

Tatar vom Kalb
mit Trüffel, Feldsalat und Kartoffelchip

Crémant Rose brut Reserve

Start 19:00 Uhr Menu

Gelbflossen Makrele (Hamachi) mariniert
an Limoncello, Avocado, Gurke
Salicorn und Wasabi

Muskateller Ihringer Fohrenberg

Karamellisierter Schweinebauch und Weißkohl
mit schwarzem Knoblauch, süßer Senf
und kleinem Serviettenknödel

Grauburgunder Ihringer Fohrenberg im Barrique gereift
Blanc de Noirs Merdinger Bühl, weiß gekelterter Spätburgunder

Australisches Rinds Entrecôte
auf Schwarzwurzel, Rosenkohl
und Mini-Macaire Kartoffeln

Cabernet Dorsa Ihringer
Pinot Noir Ihringer Winklerberg Spätlese trocken

Lebkuchen-Tiramisu
mit Bratapfeleis

Gutedel Feiburger Steinler Auslese

4 Gang Menu inkl. Aperitif und Weinbegleitung 90

(zzgl. Alkoholfreie Getränke)

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Freitag, 19. November 2021

Gasthaus Zur Linde

