

## Sekte

Silvaner Sans Dosage  
Prestige

Riesling  
Prestige  
\*\*\*\*\*

Sauvignon Blanc  
Prestige  
\*\*\*\*\*

CŒUR N° 002  
\*\*\*\*\*

Pinot  
Prestige  
\*\*\*\*\*

Chardonnay  
Prestige

## Fingerfood (im Keller)

Focaccia mit verschiedenen Belägen  
\*\*\*\*\*

Polenta mit rosa gebratener Entenbrust  
\*\*\*\*\*

Polenta mit Röstpaprika

## Menü

Mousse vom geräuchertem Bachsaibling  
mit herbstlichen Blattsalaten  
\*\*\*\*\*

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Nocken  
mit Parmesankäse und Salzeibutter  
\*\*\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd  
mit Wildjus, Selleriepüree und sautierten Pfifferlingen  
\*\*\*\*\*

Brillat Savarin mit Portweifeigen und Walnüssen  
\*\*\*\*\*

Geschmorte fränkische Quitte mit  
Mandelbiskuit und Schmandespuma

## Vegetarisches Menü

Miniburrata mit Oliven-Tomatenragout  
und herbstlichen Blattsalaten  
\*\*\*\*\*

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Nocken  
mit Parmesankäse und Salzeibutter  
\*\*\*\*\*

Wilder Blumenkohl vom Grill, Selleriepüree,  
sautierte Pfifferlinge und Haselnussducca  
\*\*\*\*\*

Brillat Savarin mit Portweifeigen und Walnüssen  
\*\*\*\*\*

Geschmorte fränkische Quitte mit  
Mandelbiskuit und Schmandespuma



KORKENKNALL  
& KÜCHENKUNST