

Kulinarische Weinprobe 22.September, 19.00 Uhr in der Scheune
Weinmanufaktur Dagernova, Dernau/Ahr
präsentiert von Günter Schüller, Kellermeister der Dagernova

2015 Spätburgunder Blanc de Noir Sekt Brut

Ziegenfrischkäse im Speckmantel
mit karamellisierter Abate-Birne und Majoran-Weißkohlsalat

2016 Ahr Weißburgunder Qualitätswein feinherb

Rote-Bete Pflaumensüppchen
mit Büsumer Krabben und Walnuss-Krokant
2016 Ahr Spätburgunder Blanc de Noir Qualitätswein trocken

Zanderschnitte an der Haut gebraten
auf gerösteten Steinpilzen mit Petersilienknödel
2014 Ahr Spätburgunder Qualitätswein trocken

Herbstliches Sorbet

Eifeler SchmalSPIeßer-Rücken rosa gebraten
an "Vichy"-Karotten mit Apfel-Rosmarin Brioche und Jus
2015 Ahr Spätburgunder Qualitätswein trocken "Edition Dagernova"
2016 Ahr Frühburgunder Qualitätswein trocken

Gebackener Mandelaufwurf
mit Weinschaumeis und buntem Traubensalat
2016 Ahr Riesling Qualitätswein "Edition Dagernova"

Preis p.P. € 98,00

inklusive Aperitif, Mineralwasser, Kaffee und Absacker

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze

Sie brauchen einen Fahrdienst, kein Problem. Sprechen Sie uns bitte an!



Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne telefonisch unter 02241/400555 zur Verfügung
Mögliche Änderungen in der Menüfolge bleiben uns vorbehalten.