



WEIN IM SCHLOSS

24. Oktober 2025, 19:30 Uhr



CRÉMANT DE LA LOIRE Brut Rosé - Chapin Landais

MENÜ

Amuse bouche

*Rehterrine an Apfel-Sellerie-Salat mit Rotweinfeige
2023 Pinot Noir - Domaine Coudoulet*

*Friseesalat mit Gambas im Dampf gegart, Avocado,
Passionsfrucht, Chili und Koriander
2023 VERDEJO BLANC „Les Poiscailles“ - Ournac Frères*

*Kräuterrisotto mit sautierten Buchenpilzen
2022 Minervois „Tradition“ - Pierre Cros*

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce
an Wirsingköpfchen und Serviettenknödeln
2022 SAINT-CHINION „Les Paissels“ - Vivien Roussignol*

*Ananascarpaccio
mit Pistazienpesto und Rum – Rosinen – Eis
2023 VIOGNIER „Fontgaline“ - Domaine Coudoulet*

*€ 99,00 p.P. inkl. Wasser
Sonderofferte: Übernachtung im Deluxe-Doppelzimmer inkl.
Frühstück € 159,00*

SCHLOSS
SAARECK
GÄSTEHAUS