



WEIN IM SCHLOSS

11. Oktober 2024, 19:30 Uhr



Sektempfang mit

PINOT BRUT Deutscher Sekt b.A.
Weingut Hoffmann-Simon - Mosel

MENÜ

Amuse bouche

Avokadocreme mit Rosmarinhippe

2020 SILVANER „KB“
Weingut Grimm – Pfalz

Pochierte Rotbarbe an Fenchel-Orangen-Salat

2022 CÔTES DU RHÔNE „Les Laurelles“ A.O.C.
Les Vins de Vienne - Rhône

Pastinakenrahmsuppe mit Petersilienpesto

2022 GRÜNER VELTLINER Reserve „Kremser Gebling“
Weingut Zimmermann - Krems

*Entenbrust rosa gebraten mit Aceto balsamico
mit geschmorter Endivie und glasierten Karotten,
Kartoffel-Apfel-Gratin*

2020 SÜSSSCHWARZ Ursprungsnummer **528**
Wein- und Sektmanufaktur Uli Martin

Madeiraeis-Parfait im Baumkuchenmantel mit Kumquatskompott

2023 RIESLING „Sonnenberg“ Kabinett mild - Steillage
Weingut Wolfgang Mertes - Waldrach

€ 110,00 p.P. inkl. Wasser

Sonderofferte: Übernachtung im Deluxe-Doppelzimmer inkl. Frühstück €
155,00

SCHLOSS
SAARECK
GÄSTEHAUS