

WÜRTTEMBERG TRIFFT BORDEAUX

30. MÄRZ 2019

MAKRELE
MIT JUNGEM GEMÜSE, POURPIER
UND JAKOBSMUSCHEL-CORAIL

2017 SCHWAIGERNER RUTHE RIESLING GROßES GEWÄCHS
GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG

* * *

GEFÜLLTE ARTISCHOCKE
MIT MÄUSDORFER LANDGOCKEL, SAFRAN
UND LÖWENZAHN

2012 SELECTION NEIPPERG,
ST. EMILION

* * *

KALBSTAFELSPITZ
MIT WILDEM BROKKOLI, MANDELN UND LIEBSTÖCKEL

2014 CHÂTEAU D'AIGUILHE,
COTES DE CASTILLON

ODER

2015 SCHAIGERNER RUTHE LEMBERGER GROßES GEWÄCHS,
GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG

* * *

GESCHMORTE LAMMHAXE
MIT PAPRIKA, KICHERERBSEN
UND „POMMES BOULANGÈRE“

2016, CLOS DE L'ORATOIRE,
ST. EMILION

ODER

2015, S.E. AMTSHAUS-CUVÉE,
GRAF NEIPPERG, ALT, WÜRTEMBERG

* * *

„TARTE AU CITRON“

2014 SCHWAIGERNER RUTHE RIESLING AUSLESE EDELSÜß,
GRAF NEIPPERG, WÜRTEMBERG

MENÜ IN 5 GÄNGEN 82 EURO

WEINBEGLEITUNG AB 47 EURO
PRO WEIN 0,1L