

# WÜRTTEMBERG TRIFFT BORDEAUX

30. MÄRZ BIS 7. APRIL 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

\* \* \*

RÜCKEN UND HAXE VOM LIMOUSIN LAMM  
MIT KICHERERBSEN, PAPRIKA  
UND „POMMES BOULANGÈRE“

2016, CLOS DE L'ORATOIRE,  
ST. EMILION

ODER

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

\* \* \*

ROHMILCHKÄSE  
AUS UNSEREM FROMAGAIR

\* \* \*

„TARTE AU CITRON“

2014 SCHWAIGERNER RUTHE RIESLING AUSLESE EDELSÜß,  
GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG

WIR WÜRDEN UNS FREUEN, WENN SIE SICH TISCHWEISE FÜR DAS MENÜ ENTSCHIEDEN

4 GANG MENÜ 81 EURO  
5 GANG MENÜ 94 EURO  
6 GANG MENÜ 109 EURO

WEINBEGLEITUNG 79 EURO PRO PERSON