

# Kastanienmenü

Herbstlicher Aperitif

Quittencocktail- Quittensirup, Fruchtfleisch, Rieslingsekt

0,1l € 6

Empfohlene Weinbegleitung

440 2014er **Pinot blanc** -trocken- 13,0% Vol.

**Primus** – Lössriedel

\*Filigran, Klarheit kombiniert

mit brillant strukturierter Frucht\*

Weingut Siegrist, Leinsweiler

411 2018er **Saint Laurent** –trocken – 12,5%Vol.

\*saftig, beerig, leicht, rund\*

Weingut Johannes Kleinmann, Birkweiler

601 2015er **Spätburgunder Muschelkalk QbA**

-trocken- 13,5% Vol. –im Holzfass gereift-  
Siebeldinger im Sonnenschein

\*Intensive Beerenfruchtnoten treffen auf  
rauchig-würzige Schokoladennoten  
18 Monate gereift\*

Weingut Wilhelmshof, Siebeldingen

**Weinkarussell 3 x 1/8l Wein € 17**

**Kastaniengruß** aus der Küche

Kastanienbrot mit Aufstrich

Feldsalatröschen,  
gebrutzelter **Keschdesaumagen**

Kartoffelstroh

**Maronensuppe**

geräucherte Gänsebrust

Entenbrust, **Maronenkuste**

Preiselbeersauce, **glacierte Keschde**,

Wirsing, Süßkartoffelstampes

**Käschdebrüllée**,

**Maronenparfait, Kastanien-Schokoladenmousse**

Preis pro Person **4-Gang Menü € 46**

Leinsweiler, Oktober 2020