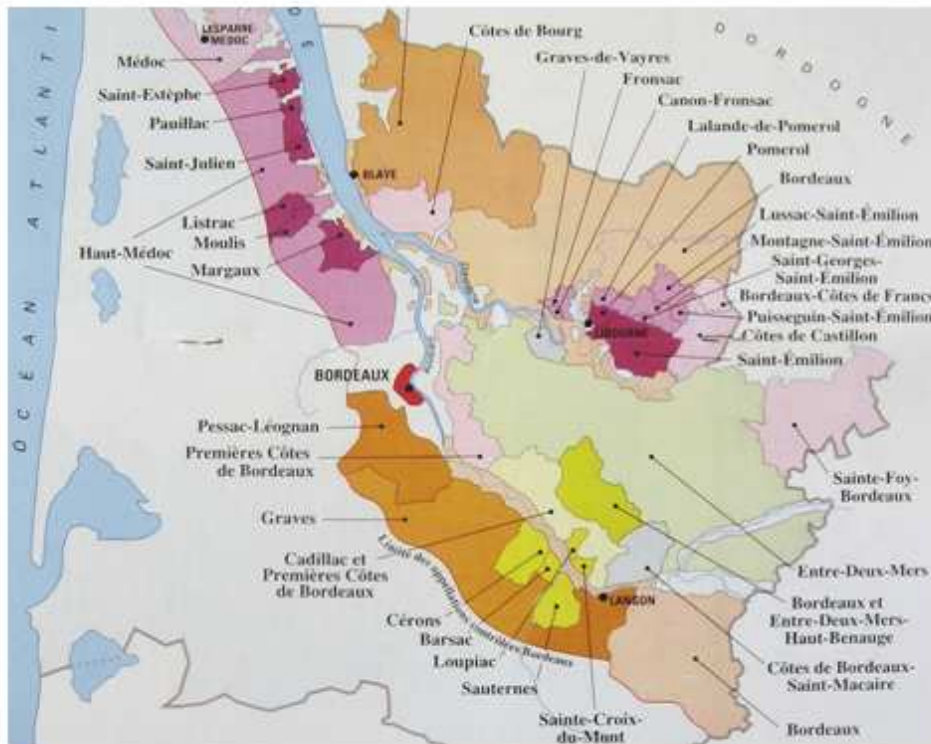


Wine & Dine Deutschland und Bordeaux



Samstag, 14. Februar 2009 19.30 Uhr
Seehotel Delphin, Meisterschwanden

Gastreferent:

Max Gerstl

Renommiertester Deutschland- und Bordeaux-Spezialist

Weine

Aperitiv

Wolfer Goldgrube Kabinett 2007 22.00
Weingut Vollenweider, Mosel

Vorspeise

Riesling trocken 2007 22.00
Weingut Robert Weil, Rheingau

Riesling Tradition 2007 22.00
Weingut Robert Weil, Rheingau

Fisch

Erbacher Hohenrain Riesling trocken alte Reben 2007 24.00
Weingut Jakob Jung, Rheingau

Deidesheimer Paradiesgarten Riesling trocken 2007 28.00
Weingut Christmann, Pfalz

Westhofen Kirchspiel Grosses Gewächs 2006 45.00
Weingut Keller, Rheinhessen

Hauptgang

Château du Retout 2005 18.50
Cru Bourgeois Haut-Médoc

Château Gaillard 2005 27.00
Saint Emilion Grand Cru

Château Grand Verdus 2002 29.00
Grande Reserve

Dessert

Ürziger Würzgarten Auslese* Weingut Christoffel, Mosel 33.50

Trittenheimer Apotheke Spätlese GK 40.00
Weingut Grans-Fassian, Mosel

Menu

Vorspeise

Graved Lachs- und Rauchbaleterrine
im Lattichmantel auf leichter Senfsauce

Fisch

Balchenfilet pochiert auf mildem Sauerkraut,
Butterrahmsauce, Petersilienkartoffeln

Hauptgang

Geschmorte Kalbsroulade gefüllt mit einer
Champignon-Duxelle auf kräftigem Bratenjus,
gratinierte Griessnocken und Gemüseauswahl

Vegetarische Alternative:

Gemüseteller mit Röstikroketten
(bitte beim Sekretariat vorbestellen)

Dessert

Apfelkuchen mit Vanille-Glace