

KÜHLING-GILLOT &

BATTENFELDSPANIER



Wine & Dine

am Freitag, den 26.03.2010

Aperitif

Spundekäs & Tatar vom Mainzer Handkäs

2008 Quinterra Scheurebe trocken- Kühling- Gillot
2001 Riesling Brut- BattenfeldSpanier

*Tellersülze von Flusskrebsen mit
Krebschaumsüppchen und Wildkräutersalat*

2008 Quinterra Grauburgunder trocken- Kühling- Gillot
2008 Gutswein Weißburgunder, trocken- BattenfeldSpanier

*Zander mit Niesmuscheln gratiniert auf Grießküchel
und Brunnenkressensoße*

2008 Oppenheim Riesling- Kühling-Gillot
2008 Molsheim Riesling- BattenfeldSpanier

Kaninchen mit Frühlingsgemüsen in Honig- Senfsoße

2008 Nierstein Ölberg Riesling Großes Gewächs- Kühling-Gillot
2008 Hohen- Sülzen Kirchenstück Riesling Großes Gewächs- BattenfeldSpanier

Lammkeule aus dem Herd mit Grumbiere und Zwiebelkudde

2007 Bodenheim Burgweg Spätburgunder Großes Gewächs- Kühling-Gillot
2007 Hohen- Sülzen Kirchenstück Spätburgunder Großes Gewächs- BattenfeldSpanier

*Dampfnudel mit Weinschaum, Aprikosenmousse
und Rum- Rosinen- Eis*

2007 Nierstein Pettenthal Gewürztraminer Trockenbeerenauslese Kühling-Gillot

Ein rheinhessisches 5- Gang Menü mit korrespondierenden Weinen.
Durch den Abend führen Frank Schubert und Christian Heß.

95,- Euro pro Person