

WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

16. März 2024

Weinmanufaktur Stefan Breuer
aus Eltville am Rhein zu Gast im Landhaus

**Aperitif, Amuse Bouche,
5-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen,
hausgemachtes Gebäck**

Beginn: 19 Uhr · Preis: 129 €/Person
Location: ClassicX Landhaus & Hotel

Anmeldung bis 9. März an
veranstaltungen@classicx-landhaus.de



ClassicX Landhaus & Hotel · Kreuznacher Straße 61 · 55457 Gensingen
Tel.: +49 6727 89718-222



WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

Landhaus-Menü in 5 Gängen mit korrespondierenden Weinen der Weinmanufaktur Stefan Breuer

Hausgemachtes Brot und Butter

Amouse Bouche

Vorspeise

Mille-feuille vom hausgebeizten Wildlachs und Kaviar im Strudelblatt
Saure Gurken und Limettengel, Senfsaat

Zwischengang

Kleine Kohlroulade mit zweierlei vom Lardo dazu Pommes Parisienne
Vegetarische Variante: Kleine Gemüse-Kohlroulade auf Carpaccio
von Kräuterseitlingen mit Pommes Parisienne

Zwischengang

Konfierte Praline von der Fasanenbrust und Kampot Pfeffer auf gegrillter Zucchini
mit Pastinakenmus und Granatapfel
Vegetarische Variante: Falafel auf gegrillter Zucchini mit Pastinakenmus und Granatapfel

Hauptgang

Lamm unter der Kräuterkruste auf buntem Bohnen-Cassoulet
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Thymian-Jus
Vegetarische Variante: Gemüse nach Wellington Art auf getrüffeltem Kartoffelpüree
mit veganer Thymian-Jus

Dessert

Komposition von Nougat, Schokolade, Cassis und gepopptem Mais

Gebäck aus der hauseigenen Patisserie