

WINE & DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

6. April 2024

Weingut Laubenstein

aus Grolsheim 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 30. März an
veranstaltungen@classicx-landhaus.de



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



WINE
&
DINE

KULINARISCHE WEINPROBE

6. April 2024

Landhaus-Menü in 5 Gängen
mit korrespondierenden Weinen
vom **Weingut Laubenstein**

Hausgemachtes Brot und Butter

Amouse Bouche

Vorspeise

Carpaccio vom Wagyu-Rind mit gehobeltem
Parmesan, Eigelbcreme und marinierten
Salatspitzen, fermentierter Kampot-Pfeffer

Vegetarische Variante: Carpaccio vom gegrillten
Kräuterseitling und Shitake-Pilz, gehobeltem
Parmesan und marinierten Salatspitzen,
fermentierter Kampot-Pfeffer

Zwischengang

Süppchen vom Riesling und Dijon-Senf
mit Zweierlei vom Duroc-Schwein

Vegetarische Variante: Süppchen vom Riesling und
Dijon-Senf mit gerösteten Brioche Cubes

Zwischengang

Ravioloni gefüllt mit „Pulled Calf“ auf
Meerrettichschaum, Gel und
Krusteln vom Rhabarber

Vegetarische Variante: Ravioloni gefüllt mit
Blattspinat auf Bärlauchcreme und Tomatenconçassé

Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken auf Püree von
Wurzelgemüsen mit Spitzkohlroulade,
Preiselbeeren und Thymian-Jus

Vegetarische Variante: Strudelsäckchen gefüllt mit
Frühlingsgemüse auf Karottenpüree,
geschmorten Spitzkohlrollchen und veganer
Zitronensauce

Dessert

Gâteau von Dulcey-Schokolade mit
Mangokompott und Brombeer-Sorbet

Gebäcksteller aus der hauseigenen Patisserie