Exklusiver Gourmet-Abend

Reichsrat von Buhl meets belsers Restaurant





17. November 2022

Wir laden Sie herzlich, zu unserem exklusiven Gourmet-Abend am Donnerstag, den 17.

November um 19 Uhr ein.

Küchenchef Christer Belser verwöhnt Sie an diesem Abend mit einem modernen 6-Gang-Menü

&

Begleitet von David Copenhaguen vom renommierten Weingut "Reichsrat von Buhl" aus Deidesheim, der eine eine fein abgestimmte Wein- & Schaumweinauswahl exklusiv für Sie zusammengestellt hat.

Das Weingut Reichsrat von Buhl zählt seit der Gründung 1849 zu den renommiertesten Weingütern Deutschlands und steht für eine terroirgeprägte, zeitlose Stilistik, die die Herkunft der Trauben aus den besten Deidesheimer und Forster Lagen nachhaltig widerspiegelt.

Was Sie erwartet:
__cin feines 6-Gang-Menü
__die passenden Weine & Aperitiv inklusive
__129,00 C

Menü

Brot & hausgemachter Dip

488

Assiette Gourmand

Ziegenkäse-Creme Brûlée und gebratene Feige im Zusammenspiel mit Gâteau de Chevre veredelt mit Portwein Feigen-Gelée angerichtet mit Salatbouquet von jungen Salatblättern angemacht mit einer Balsamico-Vinaigrette und karamellisierten Walnüssen

 $A \otimes \times A$

Hummerschaumsuppe

mit einem hausgemachten Tortellino gefüllt mit Garnelen-Tatar vollendet mit eingelegtem Fenchel

4884

Golden gebackene Praline von der Schweinshaxe

verfeinert mit Pommery-Senf und frischen Kräutem angerichtet auf Champagner-Kraut und einer kräftigen Rotweinjus

4884

belsers Kir Royal

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere, aufgegossen mit deutschen Winzer Champagner von Reichsrat von Buhl Brut

4 % % A

Magret de Canard

Entenbrustfilet rosa gebraten und glasiert mit einer Honig-Soja-Glacé angerichtet auf Möhrenmousseline und knackigen grünem Gemüse serviert mit einer geschmorten Soja-Urkarotte und kräftiger Jus

Gâteau

Törtchen von der weißen Schokolade und Mango-Passionsfrucht auf Vollkornbiskuit in Kombination mit hausgemachten Mango-Passionsfruchtsorbet und Zimtpraline