

Exklusiver Gourmet-Abend

Reichsrat von Buhl meets bellers 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 Copenhagen 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:

_ein feines 6-Gang-Menü

_die passenden Weine & Aperitiv inklusive

_ 129,00 €

Menü

Brot & hausgemachter Dip

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

Hummerschaumsuppe

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

Golden gebackene Praline von der Schweinshaxe
verfeinert mit Pommery-Senf und frischen Kräutern
angerichtet auf Champagner-Kraut und einer kräftigen Rotweinjus

belsers Kir Royal

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

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-Ürkarotte und kräftiger Jus

Gâteau

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