

**Frühlingsstaffel | Mai 24, 2019 18:30**

Begleiten Sie uns! Gemeinsam mit Ihnen gehen wir einmal im Monat auf eine gemeinsame Reise durch die unterschiedlichsten kulinarischen Regionen. Unser Küchenteam kreiert stets exklusiv für diesen Abend ein einzigartiges 5-Gänge-Menü, welches von einer wunderbaren Weinauswahl unserer Sommeliers begleitet wird. Unser Motto - Geniessen Sie gutes Essen · guten Service und gute Weine aus unserem Bayer Weinkeller.

Freuen Sie sich auf einen außergewöhnliche Abend.

Menüfolge:

Aperitif

*Crémant d'Alsace Brut Reserve | Pierre Sparr | Elsass*

Amuse

\*\*\*

Kalbstatar

Gepickelter Eisbergsalat | Buchenpilze | Zitronenmayonaise | Senfvinaigrette  
*2017er Pinot Blanc - Auxerrois Tradition | Domaine Albert Mann | Elsass*

\*\*\*

Sauerkraut-Cremesuppe

Kalbsbäckchenpraline mit Kartoffelkruste

\*\*\*

Kabeljaurücken

Erbsenragout | Jahrgangsspeck | Sauerrahmschaum ``Elsässer Art``  
*2018er Weißburgunder Steinwiege | Qualitätswein trocken | Schnaitmann | Württemberg*

\*\*\*

Zwiebelrostbraten

Hohe Rippe vom Rind ``Sous Vide`` | Selleriepüree | Gemüsecaissoulet | Röstzwiebel  
*2017er Lemberger Steinwiege | Qualitätswein trocken | Schnaitmann | Württemberg*

\*\*\*

Friandise von Nuss und Aprikose

Aprikosenschnitte | Brombeergel | Parfait | Haselnusskrokant  
*2016er Badmer Gewürztraminer Auslese | Schnaitmann | Württemberg*

Unsere Gourmetreise beinhaltet:

- Ein der präsentierten Weinregion angepasstes 5-Gang-Menü
  - Amuse Bouche und Digestif
- Ausgewählte Weine aus dem Weinkeller im Kasino
  - Mineralwasser & Kaffee

**69,50 €**

[Ticket kaufen!](#)