

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Falstaff « Wine & Dine » am 4. Oktober 2017

WEINBEGLEITUNG

»1900« brut, Sekt, Weingut Van Volxem
Grand Vin Mousseux, 2004, Weingut Georg Fromm

Blanc de Noir, 2016, Weingut Georg Fromm
Sauvignon Blanc, 2016, Weingut Ernst Triebaumer
Wiltinger Riesling, 2016, Weingut Van Volxem

Chardonnay, 2016, Weingut Georg Fromm
Chardonnay Pandkräftn, 2015, Weingut Ernst Triebaumer
Volz Riesling VDP Großes Gewächs, 2016, Weingut Van Volxem

Pinot Noir Selvenen, 2015, Weingut Georg Fromm
Blaufränkisch Mariental, 2013, Weingut Ernst Triebaumer
Altenberg Alte Reben Riesling VDP Große Lage, 2010,
Weingut Van Volxem

Vin Doux Naturel, Weingut Georg Fromm
Ruster Ausbruch, 2015, Weingut Ernst Triebaumer
Bockstein Riesling Spätlese, 2016, Weingut Van Volxem

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Falstaff « Wine & Dine » am 4. Oktober 2017

MENÜ

Gruß aus der Küche



Wachtel »im Ganzen gebraten«
Blaukraut | Leber | Vollkornbrot



Kartoffel »Cremesuppe mit Wasabi verfeinert«
Zander | Olivenöl | Kresse



Rinds Filetsteak »mit Tangerine gewürzt«
Erbsen | Ingwer | Dim Sum



Ländle Quark »kleine Knödel«
Glühwein | Schokolade | Zwetschge



kleine Leckereien aus der Patisserie