

Degustationsmenü:

22. Oktober Beginn 18.30Uhr

Weingut Schloss Ortenberg / Baden

Durch den Abend begleitet uns Ivan Planinic, Somelier vom Weingut

Sektempfang mit kleinem Gruß aus der Küche

„Gougeres“

2020 Pinot Winzersekt brut

„Badischer Einstieg!“

Ackersalat mit Speck & Kracherle

mit kleiner Zwiebelsuppe im Weckglas

2021 Weissburgunder Granit QbA trocken

„Württemberg meets Baden“

Honauer Saibling auf badischen Schmorgurken

2020 Klingelberger Alte Reben QbA trocken

2021 Grauburgunder Granit QbA trocken

...auf dem Grenzweg!

Frische Steinpilze auf feinen Bandnudeln

& Burgunderschaum

2020 Chardonnay Réserve QbA trocken

„A Moggale“

Zweierlei vom Kalb

mit hausgemachtem Kartoffelstrudel

2019 Spätburgunder Alte Reben QbA trocken

2019 Furore Cuvée QbA trocken (Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Syrah)

„Äpfelcrumble“

2014 Riesling Beerenauslese Prädikatswein edelsüß 0,375 l

Preis pro Person 81,00€

(inkl. Aperitif & Weinbegleitung)