



Hubertusmenü am 19. & 20. November 2021
mit dem Jazz & Soul-Duo „BiGTiME“ - Menü by Philipp Weichlein



Die Weine

Aperitif

BIO-Rosé Metico
fruchtig frischer Frizzante, VINI TONON, Venetien

2020er Blanc de Noir trocken
Winzerkeller Sommerrach, Franken

2018er Beaujolais-Villages Les Belouzes
Château de Beauregard, Burgund

2018er Zweigelt Reserve „Joe“
Winzerhof Josef Dockner, Kremstal, Niederösterreich



2018er Rotwein Cuvee Phaia
Weingut Villa Wolf – Ernie Loosen, Pfalz
&

2019er Chianti Rufina „Cedro“ Bio
Weingut Lavacchio, Toskana

2017er Banyuls Rimage "Cornet & Cie"
La Cave de l'Abbé Rous, Languedoc-Roussillon

Das Menü

Brot & Butter

hausgebackenes Sauerteigbrot
Nussbuttercreme

Gruß aus der Küche

Zweierlei vom Wild

Tatar vom gebeizten Reh
Kürbis aus eigenem Anbau
Mandarinensud - Brioche

gebratene Wildentenbrust
gedörnte Rote Bete
grüner Apfel – Himbeerpeffer

geschmorte Rehschulter
"Kohlrabisalat"
Zwiebellauch - fränkische Haselnuss

rosa gegarter Hirschrücken
geröstete Petersilienwurzel
eingelegte Salzkirschen
Emmer-Risotto – "Leberkirsche"

Zwetschgensorbet und Röster
Zimtstreusel
Frischkäsecreme

Petit Four

Tannenzapfen

Menüpreis: 96,00 € pro Person ~ incl. Aperitif, 6 verschiedenen Weinen (je 0,1 l), Wasser und Kaffee