

Weinfolge

Speisenfolge

2015er Beulwitz brut
Riesling Premiumsekt ‚Cremant‘
klassische Flaschengärung

Amuse-Bouche

2016er Kaseler Nies’chen
Riesling Spätlese feinherb

Rapunzelsalat mit mild geräucherter Entenbrust
Walnuss-Tomaten-Vinaigrette und Kartoffelchips

2016er Kaseler Nies’chen ‚Im Steingarten‘
Riesling Spätlese trocken

Gegrilltes Zanderfilet
an Rieslingsauce und Weinkraut

2011er Kaseler Nies’chen ‚Auf den Mauern‘
Riesling Großes Gewächs Bernkasteler Ring

Entrecôte double an Portweinjus
frische Waldpilze
glaciertes Gemüse und Selleriepüree

2006er Kaseler Nies’chen ‚Alte Reben‘
Riesling Auslese

Käseauswahl
Feigensenf, Früchtebrot

2015er Kaseler Nies’chen ‚Alte Reben‘
Riesling Auslese

Nougatparfait im Baumkuchenmantel
mit Zitrusfrüchten

Genuss im Hotel Weis

* * *

Wir servieren im Restaurant
ein erlesenes Genießermenü in fünf Gängen
und kredenzen zu jedem Gang korrespondierende
Weine unseres Weingutes Erben von Beulwitz.

Lassen Sie sich verwöhnen
von einer frischen, regionalen Küche
und ausgewählten Weinen unseres Weingutes.

* * *



Unser Degustationsmenü