

## *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

begleitet mit Weinen des

## *Weingut Erben von Beulwitz*



### **Zur Begrüßung**

2016 von Beulwitz brut  
Riesling Sekt ‚Crémant‘

## Weinfolge

- 2021 Kaseler Nies'chen № 7  
Riesling Kabinett ‚Alte Reben‘ feinherb
- 2020 Kaseler Nies'chen ‚Im Steingarten‘  
Riesling Qualitätswein trocken
- 2019 Kaseler Nies'chen ‚Auf den Mauern‘  
Riesling Großes Gewächs trocken
- 2017 Kaseler Nies'chen ‚Alte Reben‘ Nr. 6  
Riesling Spätlese
- 2015 Kaseler Nies'chen  
Riesling Auslese ‚Alte Reben‘

## Speisenfolge

- Galantine vom Maishähnchen  
mit Currysauce und Wildkräutersalat
- Bachsablingsfilet an Safransauce  
mit Erbsenrisotto
- Rehnüßchen an Preiselbeerjus  
frische Pilze und Gemüse-Möhren-Ingwerpüree
- Bergkäse vom Gröner Hof  
mit Feigensenf und Fruchtebrot
- Vanilleparfait  
mit marinierten Beeren und Pistazien