

## Weinfolge

## Speisenfolge

2015er Beulwitz brut  
Weißburgunder Premiumsekt ‚Cremant‘  
klassische Flaschengärung

Amuse-Bouche

2018er Kaseler Nies'chen  
Riesling Spätlese feinherb

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Hobelkäse und Rucola

2019er Kaseler Nies'chen ‚Im Steingarten‘  
Riesling Spätlese trocken

Auf der Haut kross gebratener Zander  
an Baby-Spinat und Beurre Blanc

2018er Kaseler Nies'chen ‚Auf den Mauern‘  
Riesling Großes Gewächs Bernkasteler Ring

Rehnüsschen an Cassisjus  
gebratene Waldpilze, glacierte Möhren, Selleriepüree

2017er Kaseler Nies'chen ‚Alte Reben‘ Faß Nr. 6  
Riesling Spätlese

Käse aus der Region  
mit Feigensenf und Früchtebrot

2018er Kaseler Nies'chen ‚Alte Reben‘ Faß Nr. 5  
Riesling Auslese

Hausgemachtes Eisparfait  
mit marinierten Beerenfrüchten

## *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.

\* \* \*

Preis 82,50 EUR

für Aperitif, Wein und Menü



## Unser Degustationsmenü