

## 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

*begleitet mit Weinen des*

*Weingut Erben von Beulwitz*



## Weinfolge

## Speisenfolge

2015er Beulwitz brut  
Riesling Premiumsekt ‚Cremant‘  
klassische Flaschengärung

2018er Kaseler Nies’chen  
Riesling Spätlese feinherb

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

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

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

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

Amuse-Bouche

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Hobelkäse und Rucola

Auf der Haut gebratene Dorade  
an Erbsenrisotto und Beurre Blanc

Rehrücken an Cassisjus  
Frische Pfifferlinge, glacierte Möhren, Selleriepüree

Käse aus der Region  
mit Feigensenf und Fruchtebrot

Hausgemachtes Eisparfait  
mit marinierten Erdbeeren

