

## 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 pro Person 79,50 EUR

(für Aperitif, Wein, Menü)

\* \* \*



## Unser Degustationsmenü

begleitet mit Weinen des

## Weingut Erben von Beulwitz



### Zur Begrüßung

2016 von Beulwitz brut  
Riesling Sekt ‚Crémant‘

## Weinfolge

## Speisenfolge

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

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Hobelkäse

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

Gebratenes Zanderfilet  
an Rieslingsauce und Weinkraut

2017er Kaseler Nies'chen  
Riesling Spätlese feinherb

Entrecôte double vom Weiderind an Spätburgunder-Echalottenjus  
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

2020er von Beulwitz  
Blauer Spätburgunder trocken

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

Eifeler Käse von Gröner Hof  
mit Feigensenf

2016er Kaseler Nies'chen ‚Alte Reben‘ Faß Nr. 5  
Riesling Auslese

Mousse au Chocolat  
mit Vanilleeis

